歩きたくなるイラストマップ付き!

散歩の達人 MOOK

広島宮島さんぽ

ソースよりも濃い"愛"が詰まってます

広島市街
宮島　竹原
岩国　三原
呉　尾道
西条　鞆の浦

広島のお好み焼き!

みんな大好き! 麺巡りじゃけん

広島愛はスタジアムにあり!

隠れソウルフード・ホルモン天ぷら

キテレツ! 2大ドライブスポット

動く電車博物館ウォッチ

足を延ばして島巡りの旅

散歩の達人 MOOK

MIYAJIMA SAMPO MAP
宮島口駅
JR
あなごめし弁当
宮島口の今昔を見守るあなごめし発祥の名店
book cafe shop gallery
epilo
宮島桟橋
WC
三栗屋
Mikuriya
オリジナル紅小物
路地裏の雑貨屋さん
おひさまパン工房
石鳥居
宮島工芸製作所
川原厳栄堂
厳島神社御用達の伝統ある窯元
宮島焼
郵便局
表参道商店街(清盛通り)
町家通り
牡蠣屋
広島県産の選りすぐりの牡蠣を使用
牡蠣屋のオイル漬け
焼がきのはやし
焼きがき
店頭で焼きがきを焼くところが見られる
揚げもみじ
紅葉堂弐番屋
シーサイドカフェテラス ひめあかり
鶴のサイダー
宮島サイダー
酒と器 久保田
店主が厳選した酒と器が大集合
伊都岐珈琲
大鳥居
厳島神社
五重塔
豊国神社(千畳閣)
社務所
西松原
Café Lente
瀬戸田レモンソースと大野ヨーグルト
宮島全体を海から眺められる
宮島ロープウエー
紅葉谷駅
紅葉谷公園
もみじ橋
瀬戸内グリル いっぽんさん
居酒屋
宮島帆布
清盛神社
歴史民俗資料館
誓真大師像
まるかつかふぇ
思わずゆったりしたくなる雑貨カフェ
宮島水族館 みやじマリン
あなごめし ふじたや
ふじたや 明治創業 伝統の味
古民家を改装した工房併設の店
弥山展望台
大聖院
shunshun 2014

まぁ、いっぺん来てみんさいや。広島へ

全国広島東洋カープ私設応援団連盟　会長　新藤 邦憲さん

Contents

Column

記載されているデータは、平成26年6月現在のものです。料金は大人１名分の税込金額です。休日は原則として定休日を表記しています。年末年始、お盆、臨時休業などは省略してあります。宿泊料金については平日に大人２名で宿泊した場合の１名あたりの料金です。また、GW、お盆、年末年始などは各種データ等が変更になる場合がございますので各施設・店舗にご確認ください。

海もある。山もある。川もある。緑もある。
歴史もある。文化もある。
人情もある。そして平和もある。
いろいろなものが、たくさんある中で、
ごく自然に、日々普通に暮らしているのが、広島の人々。
いたって平凡で、つまらない、と感じるかもしれないけど、
間違いないのは、生まれ育った地元を愛する人々だということ。
日本特有の郷愁を感じさせながらも、
キラリと光る流行を、控え目にちょっぴり取り入れた街。
大人からみても、ノスタルジックに浸れるそんな街が、
広島じゃけん。
一度、歩いてみんさい。

Hiroshima Map

広島から各エリアへのアクセス

【宮島】JR山陽本線で約25分の宮島口駅へ。駅から徒歩５分の宮島口桟橋からフェリーで10分（所要約40分）
【岩国】JR山陽本線で約50分の岩国駅下車（所要約50分）
【西条】JR山陽本線で約40分の西条駅下車（所要約40分）
【呉】JR山陽本線・呉線直通列車で約50分の呉駅下車（所要約50分）
【尾道】山陽新幹線で約40分の新尾道駅へ。駅からおのみちバス「尾道駅前」行き15分の「尾道駅前」下車（所要約55分）
【三原】山陽新幹線で約25分の三原駅下車（所要約25分）
【竹原】芸陽バス「竹原方面」行きバス約1時間5分の「竹原駅」下車（所要約1時間5分）
【鞆の浦】山陽新幹線で約25分の福山駅へ。駅からトモテツバス「鞆港」行き約30分の「鞆の浦」下車（所要約55分）

広島さんぽ

Hiroshima Sampo

まばゆい緑に覆われた山を背に、
目の前に広がるのは
キラキラと光り輝く瀬戸内海。
そして、街をゆるりと流れる、6本の川。

自然に囲まれた街のあちらこちらでは、
「よう、来たね」
「ほいじゃ、またね」……といった
どこか懐かしく、温かみを
感じさせてくれる言葉が
交わされている。

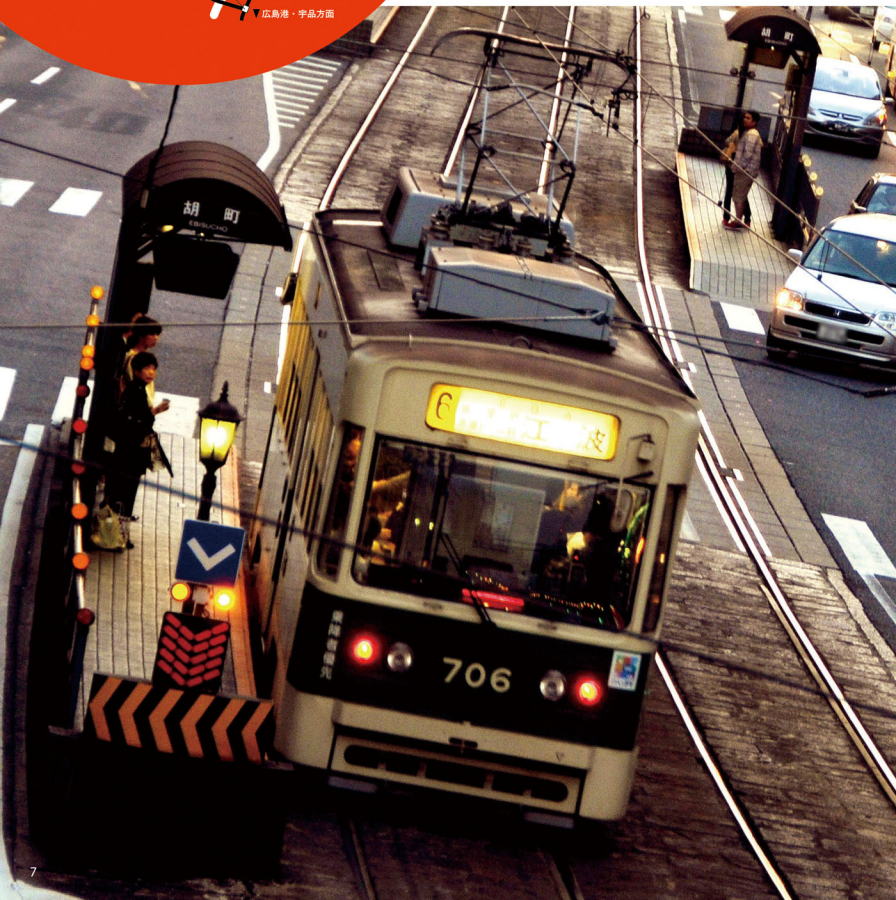
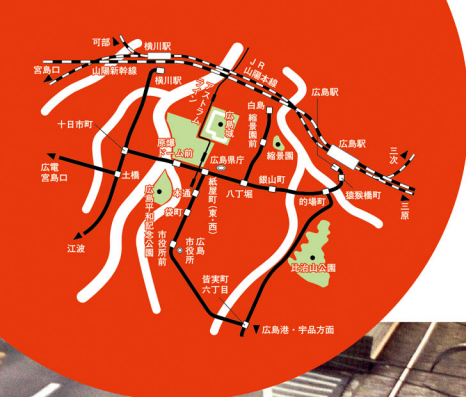
〝自然〟という名の
緩やかでやさしい風と、人懐っこい、
とびっきりの笑顔が交差する街、広島。

あなた自身で歩いて、見つけて、
感じてください。
とっておきの広島を……。

可部
横川駅
宮島口
山陽新幹線
JR
山陽本線
横川駅
アストラムライン
広島駅
白島
広島城
十日市町
縮景園前
原爆ドーム前
縮景園
広島駅
三次
広島県庁
広電
宮島口
土橋
銀山町
紙屋町(東・西)
八丁堀
猿猴橋町
本通
広島平和記念公園
的場町
三原
袋町
江波
市役所前
広島市役所
比治山公園
皆実町六丁目
広島港・宇品方面
胡町
EBISUCHO
706

広島の顔

本通周辺

Hon-dori Sampo

東西に約５７７m。
広島の街の象徴であり、メインストリート。
時代は移ろい、行き交う人が変わっても、
街の雰囲気は変わらない。中国・四国地方を代表し、
一日約10万人近くの人でにぎわう街は、
今なお進化し続ける……。

広島市中心部に位置する「本通」は、〝広島の顔〟ともいえるメインストリート。平日は、通勤や通学の人たちが行き交い、週末になると家族連れでにぎわっている。本通の歴史は、江戸時代１６００年代までさかのぼる。当時の広島城主・福島正則が、城下の北を通っていた京都と九州を結ぶ主要道「西国街道」を、城下を貫通するように整備、通り沿いは町人の町として商業の育成を図ったのが始まりとされている。現在の住所表記は「本通」と統一されているが、当時は東から「横町」「革屋町」「播磨屋町」「平田屋町」といった町名があり、その後何度か町の名前も変わり昭和40年に「本通」に。その城下町当時の名残として、今の本通には路面に当時の旧町名が書かれた銘板が残されている。広島を離れた人もここへ来ると、広島に戻ってきたことを実感するとか。そんな広島っ子のアイデンティティをくすぐる場所が、本通だ。

現在は広島市指定重要文化財となっており、見学自由。「市民団体の芸術・文化活動の発表の場」としても活用されている。

◆広島電鉄袋町電停徒歩1分。10時～17時※イベントにより異なる、無休。広島市中区袋町5-21
☎082･504･2500（広島市文化振興課）

原爆の爆風に耐え、倒壊を免れた建造物

旧日本銀行広島支店
（きゅうにっぽんぎんこうひろしましてん）

爆心地からわずか380mという近さにありながら、銀行の建物としての堅牢性から倒壊をまぬがれ、昭和11年（1936）の完成当時の姿を今もほぼ残す。被爆2日後の8月8日には、銀行の支払い業務を開始し、営業不能となった市内金融機関の仮営業所が設置され、広島の復興を支えた。

儒学者・頼山陽や広島について紹介

頼山陽史跡資料館
（らいさんようしせきしりょうかん）

江戸時代後期の儒学者・頼山陽が幼少期を過ごした旧宅跡を開放した資料館。頼山陽が21歳のとき脱藩騒動を起こし屋敷内に幽閉された部屋が「頼山陽居室」として復元され、国の史跡に指定されている。展示室では年間7～8回の展示会を開催。頼山陽や江戸時代の広島の歴史や文化に関する資料を紹介している。

◆広島電鉄袋町電停徒歩2分。9時30分～17時、月（祝の場合は翌）休、臨時休館あり。入館料300円。広島市中区袋町5-15
☎082･542･7022

1.被爆樹木のクロガネモチ。被爆で根株だけ残して焼けたが、昭和25年に株から芽を吹き、今は5mを越えるまでに成長。2.代表作の歴史書『日本外史』の執筆に着手した「頼山陽居室」。

歴史の息吹を静かに後世に伝える

被爆者たちの伝言が残る、爆心地近くの小学校

袋町小学校平和資料館
（ふくろまちしょうがっこうへいわしりょうかん）

爆心地から460mの位置で被爆し、かろうじて残った西校舎は避難場所や救護所として使われ、児童や教職員、地域の人々の安否を尋ねる場にもなった。この西校舎の一部を袋町小学校平和資料館として公開。被爆して真っ黒に焼け残った壁には、当時の被災者が安否を知らせるために書いた伝言が残っている。

館内には伝言の書かれた内壁の一部や残された貴重な被爆資料を展示するとともに、被爆後の学校の様子を紹介している。

◆広島電鉄袋町電停徒歩5分。9時～17時、無休。入館無料。広島市中区袋町6-36
☎082･541･5345

本通商店街ツウになれるイベントや情報が満載！

本通マガジン Ø
（ほんどおり ウー）

広島本通商店街振興組合が発行する無料の情報誌。本通商店街の楽しいニュースやおすすめ商品、イベントなど盛りだくさんの内容で、これを読めば本通ツウになれそう！　本通商店街の各店舗や市内の図書館などの公共施設、近隣シティホテルに置いてあるので、気軽に手にとってみて。
日・祝休　☎082･248･1518（広島本通商店街振興組合）

定番からレアな文具までそろう
創業117年の老舗文具店

多山文具（たやまぶんぐ） 本通（ほんどおり）ヒルズ店（てん）

事務用品や学用品などの定番文房具から革製品の雑貨やレアな文房具まで、豊富にそろう。ビートルズのボールペンや名刺入れなどが並ぶビートルズコーナーや、羽根付きボールペン、ガラスペン、ルーペなど文房具好きにはたまらない品が並ぶコーナーが人気だ。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。10時～20時、無休。広島市中区本通8-23　本通ヒルズビル3F
☎082･248･2221

広島の街が360度見わたせる
回転展望レストラン

空庭（くうてい）Bis（ビス）とろ KURUKURU（クルクル）

昭和41年に創業した市内で唯一の回転展望レストラン。約2時間で室内が1周し、広島の街並みを360度楽しむことができる。看板メニューのステーキ1280円～は、冷蔵庫で約3週間寝かせて、肉の旨さを最大限に引き出したもの。単品以外に、女子会コースや飲み放題など多彩なメニューも用意している。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。11時30分～22時30分LO（ランチは11時30分～14時）、無休。広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル14F
☎082･240･7556

2階には5つのオープンキッチンを用意。夜のビュッフェは3800円～。ランチは1026円～。

石窯で焼き上げた
焼きたてパンがズラリ

アンデルセン

約4000個ものレンガを積み上げた日本最大級の石窯を使い、職人の手で丁寧に焼き上げたパンが約120種ズラリと並ぶ。ヨーロッパの伝統的な食事パンや日本で初めて発売したペストリーも人気。気になるパンにぴったりの食材やワインもスタッフに相談すると気軽に教えてもらえる。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。1階は10時～20時（朝食は7時30分～）・2階は11時～21時LO、不定休。広島市中区本通7-1
☎082･247･2403

広島のメインストリートに並ぶ店は
個性あふれる空間で魅力を伝え続ける

本通

古い通りだけあって、老舗と呼ばれるお店がずらりと並ぶ。様々な時代の波を乗り越え、長い歴史を積み重ねて、大事に守り続けている老舗の個性は、店を訪れる人にどこか懐かしさと安心感を与えてくれる。

地図マニアは必見！
地形図から海図までそろう

中国書店（ちゅうごくしょてん）

昭和24年創業の地図専門店。国土地理院の地形図から海図まで各種地図をそろえている。登山や渓流釣り好きな方の利用も多い。レトロな店内には地図だけでなく、山歩きや渓流釣りに関連した本、観光情報誌なども豊富。地図を求めるときに、山登りのルートなどの相談をする常連客も多い。

◆広島電鉄立町電停徒歩5分。9時30分～19時、日休。広島市中区本通9-20
☎082･247･0968

お遍路地図など珍しい地図も。商品を包む包装紙も地図の読み方や雑学が書かれたオリジナルのものを使用。

日本の食文化を大切にした
普段使いの食器専門店

渡部陶苑（わたべとうえん）

創業が江戸時代という老舗食器店。「日本の食文化を大切にしたい」という思いで、普段使いできるリーズナブルなアイテムが多数そろう。特に茶碗や箸などの和食器、弁当箱の品数は豊富。ひとつから購入できるので、座り込んで一品一品を手に取り、じっくりと品選びするのも楽しい。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。10時～20時、無休。広島市中区本通8-23 本通ヒルズ3F
☎082･248･4701

30年間変わらない味。
2日間煮込んだ特製カレー

ガリバー

昭和59年創業。2日間弱火でじっくり煮込んで1日熟成させたカレーが評判だ。旨味と香りの決め手は約20種のスパイス。辛さは子どもでも食べられるよう、0～20までセレクトできる。ナスやチーズ、納豆などのトッピングも多彩。ラム酒とあわせて味わうと、違う世界が体感できるかも！

◆広島電鉄紙屋町東電停徒歩3分。11時～23時30分LO、月（祝の場合は翌）休。広島市中区本通4-1
☎082･243･4914

店内はカウンターのみ。チーズとビーフのカレー850円＋トッピングにナス100円。ターメリックライスとフルーティーなルーが絶妙の相性。

広島名産ならココ！
レアなおみやげもいろいろ

長崎屋（ながさきや）

明治25年（1892）創業の、広島名産を数多く扱うみやげ物専門店。はっさく大福などの週末限定品やカキのオイル漬け、レモンソルトなどなかなか手に入りにくい商品も！　同店のスタッフが考案したレシピが一緒にもらえるのもうれしい。幅広い商品をカスタマイズしたオリジナルの詰め合わせは贈答品に人気だ。

◆広島電鉄本通電停徒歩1分。9時30分～19時、無休。広島市中区本通6-8
☎082･247･2275

「広島のよさがわかる商品を」と、店主が惚れ込んだ商品をセレクト。マニアックな品を探し求める人も多い。

大人になってよさがわかる 懐かしくレトロな文房具

Minette（ミネット）

「そこにあるだけで日々の暮らしがちょっとだけうれしくて、幸せになる特別なモノ」をコンセプトにオーナー自らがセレクトした文房具や雑貨が並ぶ。道具箱やシールなど昔懐かしいレトロなものからロングセラーの文房具など、持っているだけでほっこりした気持ちになりそうだ。デッドストックの文房具などは入荷したときのみ販売。

◆広島電鉄本通電停徒歩5分。12時～19時（金・土は～20時）、水休。広島市中区袋町2-2 榎崎袋町ビル2F
☎082･259･3666

『ミネット』はフランス語で子猫の意味。「子猫が心地よく眠れる雰囲気を」という思いを込めている。

行き交う人々を静かに見守る

時計台（とけいだい）

袋町付近を行き交う人々を長年にわたって、見守っている時計台。3階建てビルを建設する際に屋上に作られて、一時期、テナントの入れ替え時には止まっていたが、平成19年秋、新しいテナントが開店するとともに再び時を刻み始めて、現在に至っている。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。広島市中区袋町2-19 畑川ビル

平成23年12月に「うらぶくろ商店街」として生まれ変わった
本通の南側に並行する東西約300mの2本の通り

うらぶくろ

今や世界ブランドとなった『ユニクロ』の第1号店もかつてはここに存在。追いつけ、追い越せと、衣・食・美……など、独自のセンスをもった隠れ家的なお店と日本情緒豊かな老舗が混在する独特な雰囲気をもった、活気あふれる街だ。

職人の手仕事が光る 季節を表現した和菓子

多津瀬（たつせ）

昭和28年創業の老舗和菓子店。抹茶との相性を考えて作られた季節の生菓子はしっかりとした味わいで、後味のよさが特徴。豆から炊いた自家製餡など、職人が一つひとつ丁寧に手作りしている。看板商品の氷牡丹は地方発送も可能。黄味餡、粒餡、こし餡の3種類あり、各1個238円。

◆広島電鉄立町電停徒歩5分。9時～19 時、日休。広島市中区袋町1-26
☎082･247･1602

見る者を楽しませてくれる美しい季節の上生菓子は5～6種用意。店先には柏餅（期間限定）なども並び、地元の人たちから愛され続けている。

こだわりの焼き方と 秘伝のタレが旨さの秘密

炭焼雷 本店（すみやきかみなり ほんてん）

濃厚な味わいの薩摩知覧鶏と県内産の高宮鶏を使った焼き鳥が自慢。遠火の強火というベストな炭火で焼き上げる串焼き1本150円～はふっくらとジューシーな仕上がりで、秘伝のタレか塩かセレクトできる。名物の血肝はぜひ食べたい一品。締めには、オーダーが入ってから炊きあげる鶏かま飯850円がおすすめ。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。17時～23時30分LO（日・祝は～21時30分LO）、無休。広島市中区袋町2-25 長谷川ビル2F
☎082･248･0301

カウンター以外に、宴会などができる座敷席も用意。落ち着いた店内は、女性ひとりでも気軽に立ち寄れる雰囲気だ。

地元民に愛される本通グルメ

街の中心部。平日はサラリーマンやOLなどで
にぎわうエリアだけに、
飲食店もバラエティに富んだお店がそろう。
その中にあって、決して派手ではないが、
地元民に愛され続けてきた味を、
とくとご賞味あれ。

夜も昼と同額で定食が楽しめる。店内は床も天井もヒノキを使用。創業33年、長く通い続ける常連客も多い。

常連が足繁く通う、カラダにやさしい洋食店

おそらかん

山小屋風の雰囲気漂う店内でハンバーグやトンテキなどの洋食が味わえる。人気は季節のオムレツ定食800円。春は菜の花やタケノコ、夏はグリーンアスパラ、秋はキノコなど、季節に応じて具材が変わるのもうれしい。小鉢はカラダにやさしいものを、と野菜が中心。自家製ドレッシング500円は店内でも販売している。

◆広島電鉄立町電停徒歩3分。11時30分～15時・17時～20時LO、日・祝休。
広島市中区立町4-16
☎082･243･5355

マヨネーズやカレーのルーまで既製品を使わず手作りしている。焼きそばやカレー、オムライスは常連の人気メニュー。

サラリーマンの強い味方。心温まるおふくろの味

大衆食堂（たいしゅうしょくどう） こがね

40年間にわたって、地元の人に愛される老舗食堂。ガラスケースにズラリと並んだ総菜を取り、ご飯と汁物などを頼んで食後に合計額を支払うシステム。悩んだときは日替わり定食650円がおすすめだ。夏季限定（5月～9月末）でタワー型に盛ったかき氷250円～が登場。シロップは4種類から選べる。

◆広島電鉄本通電停徒歩2分。11時30分～21時LO、日休。
広島市中区袋町4-1
☎082･248･3018

創業当時から使用しているロースターは油汚れひとつ付いていない。2階にはゆったりくつろげる座敷席も用意。

肉質を鋭く目利きした、創業50年の老舗焼き肉店

冷麺焼肉（れいめんやきにく） 南大門（なんだいもん）

創業50年の老舗焼き肉店。絶大な人気を誇るとろけるような和牛は、霜の降り具合や脂肪の色合いなど、目利きの主人が厳選したものだけを提供し、カルビ焼1650円。肉のおいしさを最大限際だたせている3種類の自家製秘伝ダレの役割も大きい。手打ち麺とスープが絶妙の相性の冷麺1000円も必食だ。

◆広島電鉄立町電停徒歩2分。11時30分～21時LO、無休。
広島市中区立町5-9
☎082･248･0083

カツ丼840円で、ミニうどん付。常連さんのリクエストでメニュー数が増え続けている。

コシと喉ごしが自慢の、打ち立て自家製麺

めん処（どころ） 栄家（さかえや）

そばとうどんが楽しめる店。どちらも自家製麺で、注文が入ってからゆがくので喉ごしも抜群！　うどんは、厳選した本鰹と昆布出汁を使用。そばは、鰹節一本で出汁をとっている。麺類以外に人気なのがうどん出汁を使用して作るかつ丼や親子丼。セットメニューも多彩にそろうのがうれしい。

◆広島電鉄袋町電停徒歩5分。11時～20時30分LO、日休。
広島市中区中町4-8
☎082･247･5553

7階に貸切OKのパーティールームも用意。おまかせコース3000円にはおばんざいに肉か魚のメイン料理が付く。

働く女性を応援する、安心・安全なおばんざい

AGRI（アグリ）

働く女性客に支持されるレストラン。手間隙かけたおばんざいメニューが豊富に用意され、テイクアウトもOK。ワンプレートで旬の新鮮な野菜がバランスよく食べられる。広島牛やアナゴ、ワケギ、キャベツなど広島の素材を使ったメニューはアレンジも様々で、行くたびに新しい発見がありそうだ。

◆広島電鉄袋町電停徒歩2分。11時～14時LO・17時～21時LO、日休。
広島市中区中町4-18 エスポアールビル1F
☎082･246･7721

居心地のよい空間で、さんぽの合間にしばし休憩

卵と牛乳がたっぷり入る、ふんわりとした手ごねのハンバーグ870円や、和洋折衷の日替わりランチ770円が人気。

地元広島はもちろん、全国各地のカープファンが来店。店内で記念撮影をしたり、レアな写真を見ながら思いにふける人も多い。

カープの歴史が垣間見られる、カープ愛に包まれた茶房

茶房（さぼう） カープファン

カープ元投手の故・橋本敬包さんが昭和53年に開いた茶房。店内には昭和54年に優勝した当時のレアな写真やサイン約20枚が飾られている。開店当初からファンがカープへの思いをつづったカープノートも必見。サイフォンで1杯ずつ丁寧に入れるコーヒー430円を飲みながら、ゆったりくつろぎたい。

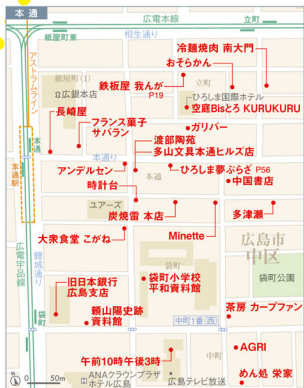
◆広島電鉄袋町電停徒歩3分。8時30分～18時30分、日休。広島市中区中町1-19
☎082·249·0550

時間をかけて抽出した奥深い紅茶の世界を満喫

午前10時午後3時（ごぜんじゅうじごごさんじ）

茶葉によって淹れ方と時間を変えて抽出した本格紅茶が楽しめる。完熟したフルーツを使った季節のフルーツティー550円～は絶品！　素材の味を最大限に生かしたりんごのタルトタタンやシフォンケーキなど、約10種のスイーツも人気だ。ケーキは100円～という良心的な値段で提供。

◆広島電鉄袋町電停徒歩2分。10時～21時30分LO（土は14時～）、水休。広島市中区中町6-30 広テレプラザ2F
☎082·249·2630

フルーツの勉強をするため約2年間青果市場で働いた経歴をもつ店主の桂浩了さん。手作りスコーン300円には2種の手作りジャムと生クリームが付く。

広島レモンを使ったさっぱりとしたレモンブラン430円や、おみやげにもぴったりの週末レモン1100円はぜひ味わいたい。

ラム酒の香り豊かな、洗練された大人の菓子

フランス菓子（がし） サバラン

“甘い物好きな方に心を込めたお菓子を”がコンセプトの洋菓子店。看板メニューはフランスの伝統菓子サバラン410円。ドーナツ型に焼いたブリオッシュにラム酒をたっぷり吸わせた生地は大人の味わいだ。下蒲刈（しもかまがり）のイチゴやレモン、ブルーベリーなど、なるべく県内産の素材を使ったケーキが約20種並ぶ。

◆広島電鉄本通電停徒歩3分。10時～19時30分（日・祝は～19時）、水休。広島市中区本通6-2
☎082·247·3968

ハイセンスなファッションやグルメが集う

並木・地蔵通り周辺

アパレルやカフェなど、ハイセンスな店が並ぶ並木通り。その先の地蔵通りは、グルメ通もうなるワンランク上の店と出合える、美食ストリート。いつもの生活とは気分を変えて、ちょっと背筋を伸ばして歩きたい通り。

パルコから、南に向かって延びるのが並木通り。さらに平和大通りを超えた先を地蔵通りと広島っ子は呼ぶ。その昔、この2つの通りには平田屋川と呼ばれる川が流れていたことは、あまり知られていない。その川は、昭和27年頃まで広島湾から市内中心部に物資を運ぶための運河として使われてきた。現在は埋め立てられて流れを見ることはできないが、その代わり、今では広島のあらゆる流行を肌で感じることができるオシャレストリートとして、日々若者が集まっている。

並木通りには、アパレルショップやカフェが軒を並べ、休日になると、ショッピングを楽しんだ後に、カフェでのんびり過ごす若い女性が多い。地蔵通りは、夜になるとグルメな人たちが集まりグラスを傾ける。流川や薬研堀のネオン街とはひと味違う、ちょっぴりオシャレして出かけたい、そんな場所なのである。

どう違う!?

お好み焼きパーク!

3階で営業する『じごや』の松岡進次さん。ヘラさばきに自信あり！

お好み焼きを焼いて50年の河口富晴さん。2階奥の『新ちゃん』で会うことができる。

個性派6店舗が集結！ お好み焼き体験もできちゃう

お好み共和国 ひろしま村

2フロアに、6店舗のお好み焼き店が営業している、お好み焼きのテーマパーク。お好み焼きはもちろん、鉄板焼き料理も充実している。予約をすれば、お好み焼きを実際に自分で焼くことができる「お好み焼体験学習」も行っている。思い出づくりにぜひチャレンジして。どの店も、統一でオタフクソースを使用している。テーブル席があるので、大人数にも対応してもらえる。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩5分。営業時間、定休日は店舗により異なる。広島市中区新天地5-23 ☎082･243･1661

始まりは屋台だった！ 個性あふれる26店舗

お好み村

戦後、広島市中心部の新天地広場に集まったお好み焼きの屋台が始まり。昭和38年、屋台の立ち退きが決まったことがきっかけで、現在の場所に店舗として入り「お好み村」と名付けられた。今は、ビルの2～4階のフロアに個性あふれる26店舗が集まっている。インスピレーションでお店を決めてみるのもおもしろいかも。お店の人との会話も、ごちそう。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩5分。営業時間、定休日は店舗により異なる。広島市中区新天地5-13 ☎082･241･2210

個性的なビルの3階。ロフト席もあるので、大人数でもOK。

旅行者やアーティストが集う、ここは人間交差点！

koba

「ここは人間交差点みたいなもんじゃけぇ」。そう語るのは、店主のBOMさん。地元のアーティストや、国内外の旅行者が集う国際色豊かなレストラン＆バー。不定期でライブも行い、様々なカルチャーを通して交流が生まれている。チリカルボナーラとカレーピラフ各880円は、必ず食べたい人気メニュー。

◆広島電鉄袋町電停徒歩5分。18時～翌1時30分LO、水休。広島市中区中町1-4 ☎082･249･6556

広島で手みやげといえばコレ
売り切れ必至の定番ケーキ

バターケーキの長崎堂

カステラの技術を生かした、しっとりとした口当たりの素朴なケーキ。心をこめて、一つひとつ手で焼き上げた、長年愛される広島っ子の大好物だ。ここでしか買えないため、年末などの繁忙期には、開店前から行列ができる。平日も午前中で売り切れることが多いので、早めの来店を。

小（18㎝）960円、中（21㎝）1200円。

◆広島電鉄袋町電停徒歩5分。9時～15時30分（なくなり次第終了）、日・祝休。広島市中区中町3-24
☎082･247･0769

広島で緑提灯認定１号店。風情のある店

おでんひと筋68年。広島の老舗おでん処
たぬき

広島のおでんといえばここ。しっかりと味が染み込んだおでんは約30種類。素材は国内産の地産品のみ。濁りがなく透き通った出汁は、毎日手間隙をかけ、創業以来つぎ足されてきた伝統の味。「仕込みあってこそ。正直を重ねて、信用を得る」という店主のおでんをぜひ味わってほしい。

◆広島電鉄袋町電停徒歩5分。17時～22時30分LO、日・祝休（10月～2月は日休）。広島市中区中町1-7
☎082･247･3617

つみれ300円、大根200円、はんぺん200円、豆腐100円、銀杏300円、たこ500円。

1.テールスープ1200円。もつ焼きもぜひ食べてほしい。レバー、ヤサキ、ねぎま、これで700円。新鮮な肉と絶妙なタレにお酒も進む。2.下井さん夫妻のコンビネーションは最強！

広島のテールスープ発祥の店
デンスケ

「うちに来たらテールを食べんと」と、店主の下井さん。10時間以上煮込むテールは驚くほど柔らかい。テールを食べ、スープを飲み干して終わりではない。骨の髄の旨味がまた格別なのだ。「骨の髄までしゃぶる」というのは、まさにこのこと。こりゃ絶対食べんといけん！参りました！

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩8分。17時～21時30分LO。日・祝休。広島市中区三川町10-18 下井ビル3F
☎082･247･3566

時を刻み、培った味で常連客をうならせる

やさしい兄妹が笑顔で迎えてくれる老舗カレー専門店
桃丘（とうきゅう）

17時までのランチセットは550円～650円とお得。

並木通りを歩くとふっと香るカレーのいい匂いに食欲をそそられる。32年続く『桃丘』のカレーは、スパイシーでボリューム満点。ルーは17種類の香辛料を合わせ、30時間煮込む。お客さんから愛され、県外からのリピーターも多い。疲れた時は桃丘のカレーでパワー補給！

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩7分。
11時30分～21時30分LO、木休。
広島市中区袋町9-4 第一田中ビル2F
☎082･246･0433

1.前菜盛り合わせ1400円、ミラグラッツェ1390円、海の幸のトマトソーススパゲティ1450円。どれもワインによく合う。2.オーナーの大門さんは、広島のイタリアンの先駆者！

並木通りで41年続く老舗カジュアルイタリアン
ポルタポルテ

ぜひ味わってほしいのが、イタリアから取り寄せた石窯で、職人が一枚一枚焼き上げるナポリピッツァ。本場ナポリとまったく同じ作り方で焼き、外はパリっと、中は肉厚で耳までもちもち。食材もイタリアから取り寄せ、素材のいいものを厳選。手打ち生パスタやドルチェもおすすめ！

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩7分。11時～15時LO・17時～22時LO（土・日・祝は11時～22時LO）。月（祝の場合は翌）休。広島市中区袋町9-4
☎082･249･8010

温泉気分を味わえる露天風呂風の足湯は、疲れを癒やしてくれる。玉の井コースは3000円。

足湯のある湯酒屋でゆったりとしたひとときを
湯酒屋 玉の井（ゆざかや たまのい）

京都の旅館を感じさせるお店に入ると、なんと「足湯」が。食後にひと息つく人もいれば、浸かりながら1杯やる人もいるんだとか。情緒あふれる店内でくつろぎながら、鍋や魚など四季折々の新鮮な食材を使った和食、広島の地酒を楽しめる。座敷の個室もあるので、子ども連れでも安心。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩10分。11時30分～14時LO・17時～23時LO。無休。広島市中区三川町10-13
☎082･545･0123

素材と腕に自信あり 知る人ぞ知る名店たち

1.アスパラのお浸しや新タマネギのテリーヌなど、素材の味を生かした前菜が並ぶ、季節の前菜1480円。2.季節野菜のグリル1100円。

珍しい食材に出合うことも!? 店主こだわりの一品を味わう

小出家（こいでや）

菜園で穫れたばかりの野菜や、ブランド肉、天然の魚など、厳選した素材で手間隙かけて作り上げた料理が食べられる店。特に野菜には強いこだわりがあり、目にも鮮やかな季節野菜のグリル1100円は、ファンの心をつかんで離さない定番のひと皿。一般には流通しない珍らしい食材が供されることも。気軽に店主に相談してみて。

◆広島電鉄中電前電停徒歩10分。18時～24時、日・祝休。広島市中区富士見町6-13 2F
☎082·246·7009

名物すすぎ鍋1人前5076円～。広島牛のおいしさが存分に味わえる。すき焼きのコースもある。

最高のおもてなしで 名物すすぎ鍋に舌鼓

民芸食事処 ひろしま 八雲（やぐも）

創業51年を迎える、瀬戸内の小魚料理やしゃぶしゃぶ「すすぎ鍋」が楽しめる店。名物すすぎ鍋は、和装姿の女性スタッフが肉を一枚一枚丁寧にすすぎ、提供してくれる。秘伝のゴマダレは、ゴマとクルミがベースのオリジナル。行き届いたおもてなしと、料理に大満足間違いなし。

◆広島電鉄中電前電停徒歩10分。11時～15時LO・17時～22時LO（日・祝は～21時LO）、火休（祝の場合は営業）。広島市中区富士見町4-9
☎082·244·1551

肉玉うどん700円。値段もずっと変わっていない。持ち帰りも可。

長年愛される、町のお好み焼き屋さん

もり

地蔵通りで店を構えて53年。先代から変わらない味で愛され続ける、もっちりとした「肉玉うどん」をぜひアツアツの鉄板で味わってほしい。ソースは創業以来変わらず、濃厚で甘さ控えめの大福ソース。お客さんは常連さんがほとんどで、近所の人がお皿を持ってやってくることも。

◆広島電鉄中電前電停徒歩6分。11時～17時30分、不定休。広島市中区富士見町14-11
☎082·241·5358

柿をペースト状にして求肥に練り込んだ短冊状の銘菓「ひろ柿」972円～は風雅堂の代表的菓子。

創業66年、品格を大事にする和菓子の老舗

風雅堂（ふうがどう）

武家茶道上田宗箇流の茶席菓子にも選ばれる風雅堂の和菓子は、「品格」を大事に、原材料も本当にいいものを選び、一つひとつ精魂込めて作られる。店頭には四季折々の美しい和菓子が並び、季節ごとにお目当ての和菓子を買いに来る人も多い。本物の和菓子というものを味わってほしい。

◆広島電鉄中電前電停徒歩7分。9時～18時、日・祝休。広島市中区富士見町6-12※店舗改装のため、平成26年11月末（予定）まで仮店舗広島市中区富士見町6-14にて営業。
☎082·241·2325

◆☎082·245·1414
（毎日文化センター広島 GZO編集室）

地蔵通りの「へ～！」がいっぱい！ 講座から生まれるフリーマガジン

GZO（じぞう）

100以上の講座を開講する、『毎日文化センター広島』が発行する地蔵通りをテーマにしたフリーマガジン。講座の一環で、平成17年から年に4回発行されている。地蔵通りにある店や歴史を紹介している。地蔵通りにある毎日文化センターや、『ポプラ国泰寺店』などに置いてあるので、手に取ってみて。

広島麺紀行❶

汁なし担担麺

広島麺文化に新たなブームを生み出した

担担麺の本来の姿を広島でと平成13年に登場した麺文化。瞬く間に独特の辛さと旨さで人気を博し、一躍スタンダードに。今や外せない広島を代表する味。

1 自家製麺で勝負！第2次ブームの先駆者

くにまつ	汁なし担担麺0〜4辛 580円
麺	中細ストレート
タレ	チーマージャン、オリジナル醤油ダレ　ほか
具	味付き豚ミンチ、白ネギ

2 朝挽き山椒で生み出す通もうなる爽やかな後口

キング軒	汁なし担担麺 並 580円
麺	中細ストレート
タレ	ラー油、チーマージャン、醤油ダレ　ほか
具	ミンチ、ネギ、トウチジャン

3 本場四川の味を再現 元祖の1杯を堪能して

きさく	汁なし担担麺 530円
麺	中細ストレート
タレ	ラー油、醤油ダレ、唐辛子　ほか
具	そぼろ、ネギ

汁なし担担麺とは?

汁なしが本来の姿である、中国の四川をルーツとする担担麺。山椒のしびれと唐辛子の辛さが際立った料理は、刺激的ではあるが、その奥に眠る深い旨味が食べるものを虜にしている。食べ方も特徴的で、とにかくかき混ぜる。麺の下には店によって異なる様々なタレが層になっており、混ぜれば混ぜるほどおいしくなる。

❶中華そば くにまつ本店

第2次ブームの火付け役となった人気店。「安い・早い・なるべくおいしい」をモットーに、提供まで約2分、ビジネス街近くという立地から昼時は行列ができる。手作りの調味料にこだわった1杯は、キレのある辛味が後を引く。モッチリ食感の自家製麺も納得の味にひと役買っている。

◆広島電鉄立町電停徒歩3分。11時〜15時・17時〜20時（土は昼のみ営業）、日・祝休（土が祝の場合は日営業）。広島市中区八丁堀8-10
☎082·222·5022 MAP▶P23

❷キング軒 大手町本店

キーワードは「毎日食べても飽きない」。来店者の4割が約週3回は訪れるという、コアなファンが多い店。毎日朝挽きする山椒は、3種類を粗さなどで3段階に分けてブレンドし、配合も季節ごとに変えるという徹底ぶり。柑橘の香り漂う爽やかな後口で、女性からも支持されている。

◆広島電鉄中電前電停徒歩3分。11時〜15時・17時〜20時（土・祝は昼のみ営業）、日・祝休。広島市中区大手町3-3-14
☎082·249·3646 MAP▶P35

❸汁なし担担麺 きさく

広島で初めて汁なし担担麺を提供した店であり、ここの味に感銘を受けた店主も多数。トリガラなど数種類の食材から出汁を取り、2日間かけて仕上げる秘伝のスープが味のベース。自然の味わいを大切にした自家製ラー油、約3種類をブレンドする山椒を用い、本場四川の味を再現する。

◆広島電鉄舟入幸町電停徒歩1分。11時〜14時・18時〜20時（日は11時〜15時、祝は11時〜14時）、水休。広島市中区舟入川口町5-13
☎082·231·0317 MAP▶P39

5

安心食材で健康に配慮
ゴマと醤油、選べて◎

武蔵坊	担担麺 並 ゴマ・醤油 各600円
麺	オリジナル
タレ	チーマージャン、五香ラー油、醤油ダレ　ほか
具	ミンチ、白髪ネギ

4

4種類の中華系味噌で
キレを抑えコク重視

デリカセロリ	汁なし担々麺 500円※夜は要ワンドリンクオーダー
麺	中細ちぢれ
タレ	テンメンジャン、トウチジャン　ほか
具	ネギ

7

1度で2度おいしい
オレ流喰い方

我んが	汁なし担担麺 580円
麺	生麺
タレ	醤油ダレ、ゴマダレ、ラー油　ほか
具	ミンチ、ネギ

6

魚介系スープが特徴
自分好みにアレンジも

花山椒	汁なし担担麺 並 480円
麺	中細ストレート
タレ	チャージャン、出汁醤油、オイスターソース　ほか
具	ネギ

⑦鉄板屋（てっぱんや） 我んが（が）

とにかく麺が旨いと評判の汁なし担担麺には、原田製麺の生麺を使用。まずは、しっかりと20回以上かきまぜ、挽きたての山椒をたっぷりかけて。残った具には、ご飯を入れて特製醤油ダレと酢をかけて締めよう。同店発案の「オレ流喰い方」はやみつきになること間違いなし。

◆広島電鉄紙屋町東電停徒歩2分。11時30分～14時・17時30分～24時、不定休。広島市中区立町3-23
☎082・249・8688 MAP▶P13

⑥花山椒（はなさんしょう） 平塚本店（ひらつかほんてん）

イリコや昆布などの旨味が凝縮された、魚介系のスープが特徴。さらに黒ゴマの香ばしい風味が味を引き立てる。まずはそのまま味わって、辛味や味を足したくなったら卓上に並ぶ調味料に注目。ネギ油や粉チーズ、カレー粉など9種類がそろい、訪れる度にいろんな味を試してみたくなる。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩8分。11時～14時（金・土は20時～翌1時も営業）、日休。広島市中区西平塚町9-25
☎082・246・3892 MAP▶P27

⑤汁（しる）なし担担麺（たんたんめん） 武蔵坊（むさしぼう） 横川店（よこがわてん）

安心・安全にこだわり、無添加の食材を厳選、調味料もすべて手作り。数種類のゴマを厳選し、作りあげたチーマージャンを使いコク・香り・甘みがすべて味わえる濃厚ゴマ、薬膳がストレートに感じられキレのある辛さの芳醇醤油、と2種類から選べるのもうれしい。女性ひとり客も多い。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩2分。11時～15時・18時～24時（日・祝は11時～20時、材料がなくなり次第終了）、不定休。広島市西区横川町3-10-16
☎082・233・3441 MAP▶P47

④デリカセロリ

テンメンジャンやトウチジャンなど中華系味噌を多めに使ったタレを用い、辛さのキレを抑えコクを生かした1杯。見た目にもわかる通り山盛りのネギが特徴だ。18時からは麺ダブル、温泉玉子とお替わり自由のご飯付きでお得に！まろやかな辛さがクセになるカレー担担麺550円も好評だ。

◆広島電鉄中電前電停徒歩3分。11時30分～13時30分・18時～22時、土・日・祝休。広島市中区大手町3-5-21
☎082・246・3209 MAP▶P35

繊細な工夫が施された、歴史ある庭園

縮景園
しゅっけいえん

広島藩主浅野長晟（あさのながあきら）が、元和6年（1620）から別邸の庭園として築成された、池泉回遊式大名庭園。作庭者は茶人として知られる家老の上田宗箇（うえだそうこ）。約150種5200本の樹木と四季折々の花を楽しむことができる。特に梅や桜、ツツジの名所として有名で、季節ごとに花を愛でながら茶会も開かれる。

◆広島電鉄縮景園前電停徒歩2分。9時～18時（10月～3月は～17時）※入園は閉園の30分前まで、無休。入園料260円。広島市中区上幟町2-11
☎082･221･3620

季節ごとに見える世界がまったく違う。縮景園で四季を感じてほしい。

Hatchobori Sampo

待ち合わせ場所の王道

八丁堀周辺

「今どこにおるん？」『街におるよ』。広島人によくある会話。
広島で"街"といえば、八丁堀界隈のことを指す。
どこへもすぐ行ける広島市内の中心街。
「買い物する？　映画観る？　たまには外食でもしようや」
「じゃあ、三越のライオンの前で待ち合わせね」
あらゆる"発信"の街、八丁堀へようこそ。

路面電車が行き交う八丁堀西交差点の角には「広島城八丁堀外濠跡」の石碑が立っている。その昔、広島城の外濠はこの八丁堀まであった。八丁堀という町名は堀の長さが約8丁（1丁は約870m）だったことに由来する。大正元年（1912）には八丁堀を中心に、広島駅・紙屋町・白島を結ぶ路面電車の最初の路線が開通したほか、広島で初めての百貨店『福屋』ができたのもここ、八丁堀だ。その後、『三越』や『天満屋』が立ち、百貨店の街として広島の景気を支えた。今では『パルコ』や『H&M』などファッションビルも多く、ショッピングを楽しむ街としてもにぎわっている。また、オフィス街でもあり、官公庁関連の施設があるほか、江戸時代、藩主浅野家の庭であった縮景園や、美術館など文化施設も多い。さらに、戦前・戦後から続く飲食店が数多い、広島を代表するグルメエリアでもある。

仕事も、遊びも、常に中心地。広島の〝風〟を感じられる場所

1.厳選した素材を使用したこだわりの出汁は、最後まで飲み干せるほど後味スッキリ。食後にやさしい味のおはぎを。

戦前から続く『ちから』は広島のソウルフード！

ちから

「いらっしゃいませ！」と元気な声が店内に響く。広島で知らない人はいない、地元に愛されているうどんと和菓子チェーンの本店。歴史は古く、平成27年で創業80年を迎える。出汁も麺も材料にこだわり、創業から一貫して「ほんものの味」を提供し続けている。昔ながらの広島の味を楽しんで。

◆広島電鉄胡町電停徒歩1分。10時〜21時、不定休。広島市中区鉄砲町9-5
☎082·221·7118

1.江戸時代の芝居小屋をイメージ。ゆったりしたソファシートは地元の家具職人の手作り。カウンター席や畳席もある。2.映画関連の図書やポスター、実際に使用した台本など数多く展示されている。3.1950年代の映写機。

八丁座支配人の蔵本健太郎さん。

映画愛と広島愛が詰まった、夢の映画館

八丁座（はっちょうざ）

広島県が誇る唯一無二の映画館。シネコンの影響で街なかの映画館がなくなっていくなか、何とか残したいという思いで開館。映画を愛するスタッフが映像、音響にもこだわり、最高の環境が整っている。映画図書館は、映画関連の貴重な資料が展示され、映画好きにはたまらない。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩すぐ。10時〜レイトショー上映終了まで（映画図書館は11時〜17時、入館料200円）、無休。広島市中区胡町6-26 福屋八丁堀本店8F
☎082·546·1158

地元民に愛される八丁堀グルメ

ここを知っていたら広島ツウ！　八丁堀には、古くから広島で働く人、
生活する人を支え、愛され続けている〝老舗〟が数多くある。
メイン通りから路地に入ってみると、広島のディープな味がそこにある。

すき焼きは、特上ロースで1人前2900円。精肉店直営で、肉屋と食堂が隣り合わせにある。『ますゐ』の肉を県外の人に贈る人も多い。

長年広島人に支持されてきた肉の名店

肉のますゐ
にく

平成27年に創業60年を迎える、すき焼きと洋食の老舗。店主が試行錯誤し何十年もかけてたどり着いた割り下は、愛され続ける『ますゐ』のすき焼きを支える味。3000円以下という安さも魅力。洋食メニューもボリューム満点。350円のサービストンカツは広島の働きマンたちを支える！

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩3分。レストランは11時～20時45分（2階は～21時）・精肉店は8時～19時30分、水・第2火休。広島市中区八丁堀14-12
☎082･227･2983

やわらかいステーキとパスタ1340円の相性は抜群！その日の朝収穫するという自家栽培の野菜は新鮮そのもの。ヘルスジュースは、食後だと500円。

人もメニューも魅力的な洋食店

Cupid
キューピッド

45年前にサラダショップとしてスタートし、当時東京から取材が来るほどブームを巻き起こした、知る人ぞ知る名店。ステーキは柔らかく絶品！　食後は無農薬・有機栽培のケールを使ったヘルスジュース600円を。カウンターのみで、店内はレトロな喫茶店のよう。パワフルな店主２人との会話も楽しんで。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩3分。11時～14時30分LO、土・日・祝休。
広島市中区八丁堀13-9
☎082･228･2944

ラーメンと半チャンセット850円はボリューム満点でサラリーマンに人気。

知る人ぞ知る、老舗ラーメン店

上海総本店
しゃんはいそうほんてん

お店の周辺に広がる豚骨の匂いがたまらない、60年以上の歴史をもつ老舗ラーメン店。スープもタレも休むことなく毎日火を通し、創業以来、継ぎ足してきた。豚骨ベースだが、見た目よりあっさり。醤油ダレがしっかり染み込んだ自家製チャーシューも味わってほしい。

◆広島電鉄女学院前電停徒歩3分。10時30分～21時（土は～19時）、日・祝休。広島市中区八丁堀4-14
☎082･221･0537

陳列ケースに並ぶ約30種類の一品ものを選ぶのも楽しい。

昔から変わらない家庭の味。広島の老舗大衆食堂

みよし食堂
しょくどう

創業54年。のれんをくぐるとエプロン姿のお母さんが迎えてくれる。おすすめは550円のサービスかつ丼と、刺し身やラーメンなどのメインに、ご飯・味噌汁・漬物、さらに小鉢が2つ付いて750円の定食。「日本にひとつじゃ！」と店主自信のだし巻き玉子は絶品なのでぜひ食べてみて。

◆広島電鉄立町電停徒歩3分。10時～20時30分、無休。広島市中区立町1-12
☎082･247･9990

Pick Up!

店主のアイデアが光る、アートなケーキ

MUSIMPANEN（ムッシムパネン）

「常に同じものは作らない」という店主の川本さん、通称〝ムッチム〞さんの作るケーキは、まるでひとつのアート。音楽や写真などインスピレーションを受けたものから"妄想"を働かせて作るのがムッチム流。「ルージュマジック」など、ケーキの名前にも注目してみて。どれも絶品。

ロジエ（手前）480円、ヴァニーユ500円。見た目も味もオリジナリティあふれる。いい意味で裏切られる！

◆広島電鉄銀山町電停徒歩5分。10時～20時（カフェは～19時30分LO）、火休。広島市中区銀山町1-16
☎082･246･0399

開放感あふれる水辺のオープンカフェ

広島駅と市内中心部の間を流れる京橋川。7つの個性豊かなオープンカフェが並び、街なかで川風を感じながら、こだわりの料理が楽しめる。開放感のある水辺の空間は気持ちよく、平日でも女性客を中心ににぎわう。夜はライトアップされ、昼間とは違う大人な雰囲気に。水上を走る雁木（がんぎ）タクシーで行くのもおすすめ。

京橋川オープンカフェ

Ristorante Fontana（リストランテ フォンタナ）
43（キャラントトロワ）
Ocafe（オーカフェ）
MUSIMPANEN（ムッシムパネン）※左記事参照
オイスターコンクラーベ牡蠣亭 cafe
Cafe REAGLO（カフェレガロ）
ティーガーデンPul-Pul（プルプル）

街の顔を大切に、それぞれの個性で表現

1.うな重3080円は、炊きたてのご飯と秘伝のタレが絶妙。2.店主の小谷さん。

素材のおいしさを、五感を使って味わって

柳橋こだに（やなぎばし）

広島でうなぎといえばここを挙げる人も多い、創業57年の老舗。産地直送の新鮮なウナギにストレスを与えないようさばき、先代から続く秘伝のタレで焼き上げる。窓から京橋川を眺めながら、うなぎの肝しょうゆ焼で杯を傾けるのもいい。すっぽん料理や、冬はカキ料理もおすすめ。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩3分。11時30分～14時・17時～20時30分LO（持ち帰りは10時～20時30分）、日・祝休（7月第2日曜～7月末は無休）。広島市中区銀山町1-1
☎082･246･7201

フルーツのパンケーキドリンクセット1280円。

広島でフルーツといえば、『タマル』

Fruit Cafe TAMARU（フルーツ カフェ タマル）

広島の果物専門店のカフェ。旬のフルーツをふんだんに使ったパフェやパンケーキ、クレープなどメニューは豊富。テイクアウトのフレッシュジュースは100円引き。店頭ではフルーツの販売もあるので、おみやげにもおすすめ。歩き疲れたら、おいしい果物でほっとひと息つきましょ。

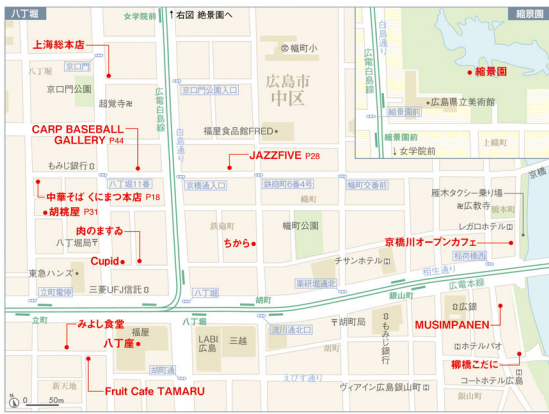
◆広島電鉄立町電停徒歩3分。10時～22時、無休。広島市中区本通1-27
☎082･249･8246

雲海
焼酎
そば
ニッカウヰスキー
Crown
RENEWAL OPEN
営業内容一新!!
無料案内所
自転車を除く

眠らない、中・四国一の歓楽街

流川・薬研堀通り周辺

煌々と灯るネオンのサイン。立ち並ぶ飲食店や遊興施設。夜になると老若男女問わず、多くの人でにぎわいを見せる、中・四国一の繁華街。さぁ、広島の流川へ溺れに行こう。

Nagarekawa Yagembori-dori Sampo

温泉内には薬湯やサウナも。よく体が温まると評判の風呂でのんびりと。

仕事後や観光途中に街なかで天然湯を満喫

音戸温泉（おんどおんせん）

昭和34年開業。繁華街にありながら、天然温泉を低価格で楽しめることから長年愛され続けている。泉質はナトリウム塩化物泉。筋肉痛や疲労回復の効果が期待できるので、仕事の後や観光の合間に体を休めよう。深夜まで営業しているのもポイント高し。

◆広島電鉄胡町電停徒歩8分。13時～翌1時、第2・4日休。入浴料400円。広島市中区田中町6-3
☎082･244･4126

広島随一、さらには中・四国一といわれる歓楽街・流川。通り名は、江戸時代に造られた縮景園から広島城の城下町へと流れる運河に由来する。運河が埋め立てられた後、その通りを中心に多くの店が立ち並び今の形へ進化・発展していく。居酒屋やバーなどの飲食店から遊興施設まで、眩しく輝くネオンの下、平日休日問わず多くの人でにぎわいを見せている。その流川通りの東側を並行して走るもうひとつの歓楽街が薬研堀通りだ。かつて広島城を囲んだ堀のひとつで、そのV字になっている堀の断面を指す薬研堀という名前が転じて地名となった。さらに深く広島の夜に潜り込むことができるこのエリアは、隠れた名店や朝まで営業する店など、ディープな広島を楽しむことができる。昼間はまるで夜のにぎわいへ力をため込んでいるかのように静まり返る流川・薬研堀。昼夜の違いを楽しみながら、散策してみて。

かつての仏だん通り
写真協力=京屋仏壇店

40軒近くもあった広島仏壇のブランド通り

仏だん通り（ぶつだんどぉり）

流川と薬研堀通りに挟まれたあたりの旧西国街道。江戸時代、仏具職人が集まって商人の街から職人の街へと姿を変え、明治・大正には40軒近くの仏具店や関連業種が軒を連ねた。戦後、「広島仏壇」として全国にその名を轟かせ、一帯を〝仏だん通り〟と呼ぶように。現在営業する7店舗が活性化委員会を結成し、普及活動に取り組んでいる。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩3分。広島市中区堀川町1-14
☎082･241･4110（広島仏だん通り活性化委員会事務局）

歴史深いディープな世界へこだわりの食がお出迎え

創業昭和29年、現店主は三代目。インパクトのある看板は初代店主をモチーフに。

自然食品にこだわり、本場の家庭の味を再現
天津（てんしん）

化学調味料を一切使わない、体にやさしい中国家庭料理を提供する。看板メニューの餃子510円は、懐かしい味わいの焼き餃子、プリプリ食感とショウガ風味がクセになる水餃子の2種類。ほか、卵と野菜を炒めたムーシェイロウ920円、天津ミソ豚610円も根強い人気がある。

◆広島電鉄胡町電停徒歩5分。17時～23時、日（月が祝の場合は翌）休。広島市中区流川町3-5
☎082・241・7084

昭和8年（1933）のコックとビールサーバーを復活。

疲れ吹き飛び、笑顔咲く。明日も頑張れる1杯を
ビールスタンド重富（しげとみ）

生ビールサーバーを再現し、本来の旨さを追求する。メニューは5種類の注ぎ方で提供される生ビール500円のみ。その注ぎ方によって味わいや喉ごし、泡の滑らかさなどがまったく異なる。「こんなにもおいしいビールがあったのか」とひと口ごとに感動が増し、疲れも一気に吹き飛ぶはず。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩3分。17時～19時、不定休。広島市中区銀山町10-12
☎082・244・4147

バッハの調べとともに感動覚える至福の1杯
モンク

34年の歴史を感じさせる店内で、バッハの旋律を耳にしながら自家焙煎コーヒーを味わえる。常時80品目以上の豆をそろえ、注文ごとにネルドリップで丁寧に抽出。果物のような甘酸っぱさが印象的なエチオピア・イルガチェフ750円など、今までの概念を覆す感動の1杯に出合える。

◆広島電鉄胡町電停徒歩7分。16時～翌1時（日は15時～22時）、無休。広島市中区三川町8-29
☎070・5056・9020

博識なマスターとの会話も楽しみのひとつ。

野菜メニューも多いことから早い時間帯はひとり暮らしのサラリーマンも多い。

栗まんじゅうはみやげに、小倉シューは食べ歩きにも。

やさしい甘みの和菓子をみやげや飲んだ後の締めに
御菓子処（おかしどころ） 山川（やまかわ）

繁華街の外れに佇み、夜遅くまで開いている和菓子店として知られる。体にやさしい素材と控えめな甘さがうれしい。看板商品の栗まんじゅう115円のほか、ジャンボシュークリームも隠れた名物。6種類ある中でも、和菓子店ならではの粒餡入り小倉シュー180円は特に支持されている。

◆広島電鉄胡町電停徒歩8分。9時～23時、日・月休。広島市中区田中町6-17
☎082・241・7418

真心込もった家庭の味 飲んだ後はカレー汁！
新京食堂（しんきょうしょくどう） 銀山店（かなやまてん）

一つひとつ手作りで提供する、昔ながらの大衆食堂。カウンター前の陳列棚にはサバの煮付け370円や玉子焼き390円、小鉢280円～など、毎日約30品が並ぶ。飲んだ後の締めに名物カレー汁260円や味噌汁160円を求めて訪れる人も多く、店内は深夜までにぎわっている。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩3分。18時～翌2時30分（金・土は～翌3時）、日・月・祝休。広島市中区銀山町13-12
☎082・245・0728

日が変わっても眠らない夜の繁華街を深く潜る

店内には、けん玉などのおもちゃやお客さんからのおみやげも並ぶ。

情報求め立ち寄りたいアメリカンな隠れ家

Bar AM（バー エーエム）

アットホームにくつろげる店内は、アメリカの田舎にあるバーをイメージ。ドリンクはビール500円～やカクテル700円～など幅広くそろえ、パリパリ食感がクセになるトルティヤピザ700円も好評。県内旅が好きな店主川野さんに、おすすめグルメや観光スポットを教えてもらおう。

◆広島電鉄胡町電停徒歩7分。20時30分～翌6時、月休。広島市中区流川町8-27 2F
☎082·249·6677

個室は3名から。おすすめのおでん6本、茶飯、100分飲み放題付きで4860円のコースも。

旬味をおでんで堪能 40名まで可能な座敷も！

権兵衛（ごんべえ）

甘めの白味噌出汁と、昆布と鰹のあっさり醤油出汁の2種類のおでんが堪能できる、大正末期創業の老舗。春はタケノコや山菜、夏はトマトやゴーヤ、秋はキノコやサツマイモ、冬はカキ……。常時80種類以上が100円からそろい、やおぎも（牛の肺）324円やカキ540円などは広島ならではの一本。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩5分。1階は17時～23時・2階は17時～翌2時（月は～23時）、日・祝休。広島市中区薬研堀1-23
☎082·241·0029

鉄板で焼くホットケーキ500円もおすすめ。

半世紀以上続く味を、アットホームな空間で

越田（こしだ）

初代おばあちゃんの魂を受け継ぎながら、三代にわたって半世紀以上続く店。地元食材をはじめとする国産食材にこだわったお好み焼き780円は、約15分かけて丁寧に焼き上げる。スタッフ同士の掛け合いも楽しく、待っている時間もあっという間。ゆっくり過ごしたい時は座敷のある胡店も。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩7分。18時～翌3時、日（月が祝の場合は日営業、月）休。広島市中区流川町8-30
☎082·241·7508

ジャズファイブ
JAZZFIVE

ビギナーも気軽にぜひ
温かいムード漂う老舗箱

昭和42年にオープンした、R＆B・ソウルの老舗クラブ。広島のクラブシーンを長年にわたって支え、音楽フリークの多くがここで音楽の楽しさを知り、軽やかなステップを学んだ、まさに登竜門的存在の店。地下へと続く階段を降りて、お店の扉を開くと、今もなお、1970〜1980年代のソウルやディスコから、最新ミュージックまで、ミラーボールに映えるファンキーな音楽がフロアに鳴り響き、連日連夜創業時からのなじみ客、三世代で訪れるファミリーなど、アットホームな雰囲気に誘われて幅広い客層でにぎわっている。ラーメン500円などフードも豊富。

◆広島電鉄胡町電停徒歩5分、19時〜翌2時（金・土は〜翌3時）、日・月休（月が祝の場合は日営業）。チャージ1000円。広島市中区鉄砲町6-7 植本ビルB1
☎082・221・5763 MAP▶P23

1.オーナーは、93歳になった今も現役のＤＪプレーヤー安藤延夫さん。最近は、高齢のため安藤さん自身がＤＪを務めることは滅多にないが、代わりに彼のＤＮＡを受け継いだ孫の孝介さんがＤＪとして表舞台に立っている。安藤さんの抜群の選曲センスを受け継いだ彼のＤＪさばきも冴えわたる。

夜遊びさんぽは、広島音楽シーンを支える名店へ

1970〜1980年代のディスコサウンドに、アーティストによるライブの生音。
数々の音楽家（ミュージシャン）を輩出してきた広島の街だから、夜遊びにもやっぱり音楽は欠かせない。
毎夜鳴り止むことなく響き続けている音楽に合わせて踊るもよし、聴き入るもよし。
広島の夜長を良質な音楽とともに。

ライブカフェ ジャイヴ
LIVE Café Jive

演奏者の熱気を眼前に
音と酒に酔いしれる夜

広島の繁華街・流川のコアな部分、セントラルゲートの一画。ネオンが灯る時間帯になると、耳に心地よい生音が聴こえてくる。著名なメジャーアーティストから広島のミュージシャンまで、多彩なジャンルの音楽ライブをアルコールとともに楽しめるのが『LIVE Café Jive』。生音の質を生かすために店内のほとんどに木材を使用し、ステージと客席の間にも敷居がなく、演奏者との距離が近いのが特徴。数々のミュージシャンを輩出した広島音楽シーンの神髄を垣間見ることができる。ピザ700円〜など軽食も充実し、ライブがない日はバーとしてノーチャージで利用可能だ。

◆広島電鉄胡町電停徒歩5分、18時〜翌2時（日・祝は〜24時）※ライブ開催日はプログラムにより異なる、不定休。広島市中区薬研堀2-13
☎082・246・2949 MAP▶P27

1.オーナーは、昭和40年代後半から柳ジョージとともに日本の音楽シーンで活躍。全国にその名を知らしめる広島が誇るミュージシャン、レイニーウッドの上綱克彦さん。ライブ演奏がない日は、上綱さん自身の弾き語りを楽しめるチャンスがあるかも。

＼動く電車博物館／

千田車庫（広電本社）に集まる電車

の〜んびり、チンチン電車で、さんぽ♪

広島市内を走る広島電鉄の路面電車は、様々な形式の車両が運行されているのが特徴。姿が違う電車を眺めるだけで、なぜか心がワクワクする。広島の地元民でもその全貌を知る人は少ない、全種類の電車を一堂に集めてみた。

広島電鉄 路面電車 Collection

100形

200形（ドイツ・ハノーバー市から寄贈）

350形

570形（旧神戸市電）

600形（旧西鉄北九州市内線）

650形（被爆電車）

700形

750形（旧大阪市電）

800形

900形（旧大阪市電）

1150形（旧神戸市電）

1900形（旧京都市電）

貨50形（旧大阪市電を改造）

3000形（旧西鉄福岡市内線）

3100形

3500形

3700形

3800形

3900形

3950形

5000形グリーンムーバー（ドイツ・シーメンス社製）

5100形グリーンムーバーマックス

1000形1002号PICCOLA（1000形/グリーンムーバーLEX/1000形1001号/PICCOLO）

誰が名付けたのかわからないが、日夜広島の街を走り続ける広島電鉄の市内電車は、鉄道ファンの間では「動く電車博物館」と呼ばれている。現在の広島電鉄の走行車両の中に、その昔、京都市電、大阪市電、神戸市電、西鉄北九州市内線、西鉄福岡市内線として走っていた車両が、当時のカラーリングで今も現役で走っているからだ。広島市と姉妹都市提携を結んでいるドイツ・ハノーバー市の電車も走っている。

現在、走っている電車の種類は、特定時のみ運行するものも含めて23種類132両。路面電車としては、全国一の車両数を誇り、古きよき電車はもちろん、現代に合わせたバリアフリー車両も導入されている。

鉄道ファンの人たちが写真を撮ったり乗るためにわざわざ広島を訪れているが、一般の旅行者だって観光や散策の足として利用する際、知っていれば楽しみも増す。

さぁ、全車両制覇に出発進行！

市内線均一運賃
160円
（白島線乗り切り110円）
1日乗車券600円
☎082・242・0022

市内のおすすめ 5大撮影スポット

お好み焼き

広島といえば思い浮かぶ、ソウルフード

鉄板の上で香ばしく焦げるソース
風味豊かな青ノリやネギのトッピング
カウンターに座り、ヘラで頬張る人たち
多種多様なお好み焼きは
広島人の毎日を支える活力だ。

広島風お好み焼きとは？

一般的には、鉄板の上に水で溶いた小麦粉を薄く引き、大量の千切りキャベツと豚肉をのせ、最後にそばまたはうどんを重ね、卵で仕上げる重ね焼きスタイルのお好み焼き。戦後の屋台で人気を集めた一銭洋食の発展系といわれている。多様なソースや焼き方など個性的な店も増え、トッピングなどにより味わいも様々。

1 ガーリックの風味が「また食べたい」を誘う

三八　お好み焼き シングル 生卵トッピング 730円

ソース　ミツワソース
麺　焼きそば用麺・蒸し麺
具　キャベツ、モヤシ、卵、豚肉、天かす、ガーリックパウダー

2 ご飯と分厚い肉で満腹ボリューム横綱級！

ひらの　お好み焼き そばライス 山かけトッピング 780円

ソース　カープソース
麺　中華麺・蒸し麺
具　ご飯、キャベツ、モヤシ、ネギ、豚肉、天かす

❶三八（さんぱち）

キャベツをどっさり使った、食べ応え抜群のボリューム感が自慢。麺に下味を付け2時間寝かすことで味を浸透させている。さらに上からたっぷりかけるガーリックパウダーが、何度も食べたくなる味に。ネギの無料トッピングもうれしい。麺が半量のレディースサイズ500円もあり。

◆JR山陽本線・芸備線広島駅南口から広島電鉄バス「向洋新町車庫」行き約10分の「東雲2丁目」下車6分。10時～14時30分・17時～19時30分、月休。広島市南区東雲本町2-9-26
☎082･281･0536

❷ひらの

看板メニューは、オリジナルのそばライス。近隣に学校があり「部活帰りの学生さんがお腹いっぱいになるように」とお好み焼きの中にご飯を入れたのが始まり。通常より2倍以上の厚みがある特注肉を4枚も使用し、男性でも満腹になること必至。トッピングはスジコン100円が人気。

◆JR山陽本線・芸備線広島駅南口から広島バス「県病院・県立広島大学」方面行き約12分の「皆実町4丁目」下車1分。11時～15時・17時～20時30分、月休。広島市南区皆実町4-24-12
☎082･252･6116

3 外カリッ、中ふわ食感と青唐辛子がクセになる

ロペズ　そば肉玉 780円

ソース　オタフクソース
麺　生麺
具　キャベツ、モヤシ、セロリ（少量）、卵、豚肉、天かす、鰹節、オニオンパウダー

❸ロペズ

薬研堀の名店『八昌（はっしょう）』で修業した、グアテマラ人の陽気なご主人が腕を振るう。外はカリッ、中はふっくらなお好み焼きは、オニオンパウダーで味に深みと甘みをプラス。南米の唐辛子、ハラペーニョ110円のトッピングもここならでは。ほかに、チリシチュー450円などラテン料理も堪能できる。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩5分。16時30分～23時（火・金は11時30分～14時も営業）、土・日休。広島市西区楠木町1-7-13
☎082･232･5277 MAP▶P47

5

常連が多いのも納得
知る人ぞ知る名店の味

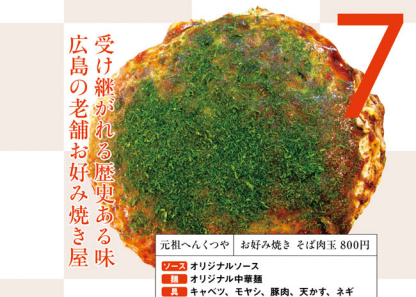
胡桃屋	肉玉そば チーズトッピング 972円
ソース	オタフクソースを数種ブレンド
麺	中華麺・生麺
具	キャベツ、モヤシ、豚肉、天かす、ネギ(希望の方)、チーズ

4

大将の真心詰まった
飽きのこない味わい

八紘	そば肉玉 イカ天ネギトッピング 1100円
ソース	オリジナルソース
麺	生麺
具	キャベツ、モヤシ、卵、豚肉、天かす、イカ天、ネギ

7

受け継がれる歴史ある味
広島の老舗お好み焼き屋

元祖へんくつや	お好み焼き そば肉玉 800円
ソース	オリジナルソース
麺	オリジナル中華麺
具	キャベツ、モヤシ、豚肉、天かす、ネギ

6

素材も焼き方も
こだわり抜いた一品

貴家。	スペシャルそば入り 1050円
ソース	オリジナルソース
麺	生麺
具	キャベツ、モヤシ、卵、豚肉、カツオ、天かす、ネギ、イカ、エビ

❼元祖(がんそ)へんくつや総本店(そうほんてん)

創業より67年という歴史をもつ、広島の老舗お好み焼き屋。パリッと焼き上げた生地にキャベツ、モヤシ、特注の麺を合わせ、仕上げにオリジナルソース。脈々と受け継がれてきた昔から変わらない懐かしい味わいは、観光客のみならず地元民からも愛されている。のれん分けの店も多く、海外にも。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩5分。11時～翌2時30分、無休。広島市中区新天地2-12 西豊ビル1F
☎082・242・8918 MAP▶P17

❻貴家(たかや)。

名高い『みっちゃん総本店』で15年修業した店主が1枚ずつ丁寧に焼き上げる。有機野菜をたっぷり使った秘伝ソース、数十種類の粉をブレンドした生地、季節ごとに産地を厳選するキャベツ。野菜の旨味を逃さないよう、蒸しながらふっくらと焼き上げるのが特徴だ。夜は鉄板メニューも充実。

◆広島電鉄中電前電停徒歩7分。11時30分～14時40分LO・17時～23時LO、火・第1月休(祝の場合は営業)。広島市中区富士見町5-11
☎082・242・1717 MAP▶P17

❺胡桃屋(くるみや)

こだわりは高めの鉄板の温度。具材への火の通りを均一にし、キャベツや玉子はフワッと、そばはパリッと焼き上げる。ふっくらとした口当たりと、最大限引き出されたキャベツの甘みに、惚れ込むリピーター多数。風味豊かな自家製無農薬ネギも食感のアクセントに。満席のときは近隣の2号店へ。

◆広島電鉄立町電停徒歩3分。11時～14時30分・17時～21時、日休。広島市中区八丁堀9-5 山本ビル2F
☎082・228・5915 MAP▶P23

❹八紘(はっこう)

「愛情を込め、毎日食べても飽きない味を」と大将。キャベツは水分量や糖度により季節ごとに変え、卵はビタミンEたっぷりの地鶏卵を使用している。塩分の配合を変えたオリジナルソースなど、工夫と真心が満載の1枚は必食だ。塩の代わりにとろろ昆布を使用したネギ焼きもおすすめ。

◆広島電鉄銀山町電停徒歩7分。17時30分～翌1時(日・祝は～24時)、不定休。広島市中区薬研堀5-18
☎082・242・4330 MAP▶P27

広島市内の〝ヘソ〟

紙屋町周辺

Kamiyacho Sampo

世界遺産、城、市内電車、川……。
街への入り口であり、歴史に触れられる場所。
この街は時代とともに変化を遂げている。
紙屋町から、街なかへ、郊外へ。
様々な人たちがそれぞれの目的地へ行き交う。
広島市内のアクセスポイントであるここから、
あなたはどこへ行きますか？

世界遺産である原爆ドームのある平和記念公園最寄りの紙屋町は、広島の象徴であり、広島の都心。かつて広島市民球場があった紙屋町も、今や地下街や複合ビルなどができ、時代とともに変化して、ショッピングやレジャー、そしてビジネスの拠点にもなっている。市内電車、バスセンター、アストラムラインと各種交通機関がそろっており、各方面へのアクセスも便利で、広島市内だけでなく郊外から利用する人も多い。人の流れが多い地下街は、1日約13万人もの人が行き交い、アクセスポイントとしてたくさんの人に利用される。紙屋町周辺には、広島城をはじめ、美術館、百貨店、家電量販店、ホテルなど、様々なスポットがそろう。『広島そごう』の正面入り口や『紙屋町シャレオ』は、広島人にとって定番の待ち合わせ場所だ。また、パソコンショップやアニメショップなども増え、最近では「広島の秋葉原」といわれることも。広島の中心部は、ここからスタートする。

1.右下から時計回りに、タコス650円、リッチナチョス750円、バナナケーキ400円。2.世界各国の楽器を弾きこなすマルチプレイヤー、佐伯雅啓店長とディープな音楽トークを楽しんで。

新しい音楽と料理に出会えるライブ＆カフェの店

OTIS！
オーティス

ブルース、R＆B、アフリカ、アジアなど、木の温もりのある店内で流れる音楽はジャンルレス。スパイシーなテキサス＆メキシコ料理や、やさしい味の自家製デザートがおいしい。ベジタリアンの方に対応したランチもある。夜はライブハウスとしてもにぎわい、多彩な音楽に出合える。

◆広島電鉄中電前電停徒歩10分。12時～23時（日・祝は16時～）、無休。広島市中区加古町1-20
☎082·249·3885

歴史を感じ、時代とともに変化する街

元安川に浮かぶ、60年の歴史をもつかき舟

かき舟ひろしま

平和大通りから少し離れた場所に位置し、車の騒々しさもなくゆったりとしたロケーションで、カキ料理が味わえる。カキは鮮度が命。その日に水揚げした新鮮なカキを一年中提供。地元広島産の殻付きカキは、中身が大きくプリプリ。昼はお手頃な定食を、そして夜はカキ三昧のコースをどうぞ。

◆広島電鉄中電前電停徒歩5分。11時30分～13時40分LO・17時～21時LO、日休。広島市中区中島町4番先
☎082･243･0754

1.ランチ820円～、コース6200円～。カキの楽しみ方も様々。あなたはどれがお好み？
2.座敷でゆったりとくつろげ、小さな子どもがいても安心。

ヒト、モノ、コトが交差する、広島初の地下街

紙屋町シャレオ

広島の中心地、紙屋町にある地下街。レディスファッションを中心に雑貨や書籍、カフェやレストラン街もある。中央広場では様々なイベントが催される。街なかの各施設や主要交通機関とも繋がっており、多くの人が行き交う。

◆広島電鉄紙屋町西電停・紙屋町東電停・本通電停徒歩すぐ。11時～21時（日・祝は10時～20時）。西通りグルメストリートは11時～22時、無休。広島市中区基町地下街100
☎082･546･3111

20年以上愛される「広島お好みパスタ」880円。『G線』のスパゲッティは食感が違う！　普通のアルデンテだと思うべからず。

G線のコーヒーは人生ブレンド

ツバイG線

どこか懐かしさを感じるレトロな純喫茶。40年続くこの店は昔から変わらず、常連さんも多い。コーヒーは昔ながらのサイフォンで1杯1杯丁寧に淹れてくれる。話好きな店長とカウンターで話すのも楽しい。街の喧騒から離れて、"G線"でゆっくりとしてみては。

◆広島電鉄紙屋町西電停徒歩2分。7時～22時30分LO（日・祝は～21時30分LO）、無休。広島市中区大手町1-4-30（エディオン裏）
☎082･247･3410

昭和レトロな雰囲気の居酒屋

広島酒呑童子

小鰯の刺し身、穴子の一夜干し、カキ料理など、ここに来れば四季折々の瀬戸内の料理がリーズナブルな価格で味わえる。お酒も豊富で、焼酎は約250種、日本酒は定番から限定酒まで60種近くある。中でも、数ある地酒の中から店主が厳選した日本酒とともに、広島の味を堪能してほしい。

◆広島電鉄紙屋町西電停徒歩3分。11時30分～14時・17時～24時、日（祝の場合は翌）休。広島市中区大手町1-4-25（エディオン裏）
☎082･247･9300

1.広島に来たら小鰯は外せない！　新鮮な小鰯の刺し身486円と日本酒は最高。
2.店主の趣味で集めたという昭和レトロな看板にも注目。

広島で人気のイタリアン“マリオ”

リストランテマリオ

昼は８種類から選べるパスタランチ1580円が人気。生パスタやフォカッチャなどはお店で毎日作られる。瀬戸内の魚や一般の市場では出回らない野菜など、食材にもこだわっている。夜はシックな雰囲気でデートや記念日におすすめ。豊富な種類のワインとともに素敵なひとときを。

◆広島電鉄中電前電停徒歩5分。11時30分～14時30分LO（土・日・祝は～15時LO）・17時～22時LO、無休。広島市中区中島町4-11
☎0120·30·4956

1.「和牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮」2700円。2.料理もサービスも「決して手を抜かない」というスタッフ。3.2階から平和記念公園が一望でき、気候のよいときは窓もオープンに。

世界遺産すぐそばのオープンカフェ

カフェ ポンテ

1.焼ガキのエスカルゴ風1200円。2.川が見渡せるロケーションは最高。天気のよい日はテラスでぜひ。

平和記念公園の対岸、元安川沿いに佇むこちらのお店では、食材にこだわった本格イタリア料理が味わえる。カキやアサリ、ムール貝など、瀬戸内の新鮮な食材をふんだんに使用。テイクアウトもできる生搾りのオレンジジュースや、種類豊富なイタリアンジェラートもおすすめ。

◆広島電鉄原爆ドーム前電停徒歩2分。10時～22時（土・日・祝・8月は8時～）、無休。広島市中区大手町1-9-21
☎082·247·7471

川から見る一味違った広島の楽しみ方

雁木(がんぎ)タクシー

水辺に下りていく階段“雁木”を船着場とし、水の都広島の6本の川をボートで行き交う水上タクシー。移動手段として乗るもよし、観光コースを楽しむもよし、いろいろな使い方ができる。川から見る広島の街は、また違った表情を見せてくれる。スタッフの話には広島人も目からウロコ。

◆平和記念公園、広島駅前、京橋川オープンカフェ前ほか。土・日・祝の10時～17時（平日は要予約。2名以上で運航）、雨天休航。1クルーズ500円～。
☎082·230·5537

8月6日夕方18時頃から行われる「とうろう流し」。

平和の歴史と思いに触れる

―平和記念公園周辺エリア―

国内はもちろんのこと、海外からの観光客も数多く集まる平和記念公園。広島に来たら、忘れずに訪れておきたい。公園の敷地内にある原爆ドームや慰霊碑、「広島平和記念資料館」などを通して、長年にわたって語り継がれる広島の歴史と思いに触れてみよう。

原爆ドーム

大正4年(1915)に、広島県内の物産品の展示販売をする施設として建てられた。しかし、第二次世界大戦末期の昭和20年(1945)に人類史上初の原子爆弾が投下され、爆心地から約160mの至近距離で被爆した。平成8年に、核兵器の惨禍を伝える建築物として世界文化遺産に登録され、核兵器の廃絶と、世界の恒久平和の大切さを訴え続けている。

平和大通り南側に、「広島平和記念資料館」の柱と平行に立ち並ぶ「平和の門」。世界49カ国の言語で「平和」の文字が刻まれている。

平和記念公園

平和への祈りが形となった公園

広島市の中心部にある公園で、世界の恒久平和を願って、爆心地に近いこの場所に建設された。ヒロシマのシンボル、原爆ドームが元安川の東岸に、園内には数多くのモニュメントや石碑が建てられている。その中のひとつであり、自分で鳴らすことのできる「平和の鐘」の音と、「広島平和記念資料館」に展示され、8月6日の平和記念式典でのみ使用される鐘の音、毎朝8時15分に鳴る「平和の時計塔」のチャイムの3つの音は、「残したい日本の音風景100選」にも選ばれている。

70年の時を経て、世界中の祈りが届く

広島は、人類史初の原子爆弾による被爆体験をした地であり、その体験を基に、長年にわたって、核兵器廃絶と世界恒久平和の実現を訴え続けている。特に、平和の祈りを捧げる中心的な場所となっているのが、東京ドーム約2・5個分の面積をもつ、平和記念公園である。原爆死没者慰霊碑に奉納されている原爆死没者名簿には、平成25年8月6日現在、28万人以上もの名が記され、その霊を慰めている。他にも平和記念公園周辺を含めると、50を超える慰霊碑や祈念碑が建立され、その中のひとつ「原爆の子の像」の近くには、平和のシンボルとされている折り鶴を捧げるブースが設けられて、平和の祈りが込められた折り鶴が、国内外から届けられている。現在では、多くの修学旅行生や観光客が訪れるようになり、語り継がれる当時の惨状と平和への思いに触れる場となっている。8月6日に行われる平和記念式典やとうろう流しにも足を運んで、命の尊さを感じてほしい。

原爆死没者慰霊碑（広島平和都市記念碑）

原爆死没者の冥福を祈る場所

広島市を平和都市として再建することを念願して、丹下健三氏の設計で建立された。原爆犠牲者の霊を雨露から守りたいと、はにわの家型の屋根で覆われている。中央の石室には、国内外を問わず、亡くなった原爆被害者28万人以上もの名前を記帳した「原爆死没者名簿」が納められている。（写真中央）「安らかに眠ってください　過ちは繰返しませぬから」と刻まれた碑文。

多くの折り鶴に囲まれた「原爆の子の像」。

（上左）原寸の73％の大きさで再現された、原爆ドームの模型。真下まで潜れるので、原爆ドームの内部を体感できるほか、3階からは鉄骨のドーム部分を間近で見られ、より原爆ドーム全体をイメージすることができる。

（上右）「広島平和記念資料館」内や平和記念公園内で、移動解説をしている「ヒロシマピースボランティア」。1週間前までに予約をすれば、無料で案内をしてもらえる。所要時間は1時間～1時間30分。「広島平和記念資料館」の改修工事の開始にともない、平成26年9月1日からは、館内の定点解説及び公園の移動解説のみ。

広島平和記念資料館

現物展示から、戦争の残忍さを感じ取る

原子爆弾による被害の実相を世界中の人々に伝え、核兵器廃絶と世界恒久平和の実現に寄与することを目的として、昭和30年に開館。本館には、被爆者の遺品、被爆の惨状を示す写真や資料を収集展示している。東館には、被爆前後の広島の歴史的事実を踏まえた「広島の歩み」を展示。平和学習や修学旅行で訪れる団体も多い。

【広島平和記念資料館】
広島電鉄原爆ドーム前電停徒歩10分。3月～7月は8時30分～18時、8月は～19時（8月5日・6日は～20時）、9月～11月は～18時、12月～2月は～17時（いずれも、入館は閉館の30分前まで）。入館料50円。広島市中区中島町1-2 ※平成26年9月1日～平成28年春は改修工事のため東館閉館　☎082・241・4004　MAP▶P35
【ヒロシマ ピースボランティア】
☎082・541・5544（広島平和記念資料館　啓発課）

Tokaichi Sampo

個性派ショップが続々誕生

十日市周辺

紙屋町から相生橋を渡ると、街の空気感ががらりと変わる。十日市周辺は昔ながらの商店と新しい店が共存する注目のエリア。店も人も街全体が「ちょうどいい」距離感。あえて地図は持たないで、路地へ入ってみよう。きっと、思いがけない出会いがあなたを待っているはず。

楽しみ方はあなた次第 ディープな夜をお約束

音楽喫茶 ヲルガン座

雰囲気たっぷりの夜カフェ。店内にはステージがあり、ライブや上映会、部活などが行われている。ちなみにこの日行われていたのは「ヲルガン座ボードゲーム愛好会」。イベントに参加して交流を深めるもよし、おいしい食事を楽しむもよし、自由なスタイルで楽しめる隠れ家的な空間。

◆広島電鉄本川町電停徒歩1分。17時30分～翌1時30分LO（土は11時30分～翌1時30分LO、日は11時30分～23時30分LO）、月休。広島市中区十日市町1-4-32 森本ビル2F ☎082·295·1553

1.写真手前中央から時計回りに、フォーの鉄板ナポリタン880円、パッタイプレート880円、エビとザーサイのかき揚げフォー800円、フォーのカルボナーラ880円など。2.『ヲルガン座』などを運営する、ゴトウイズミさん。アーティスト活動も行う。

暮らしやすい街だと、十日市の人たちは口をそろえていう。紙屋町や平和公園から川をひとつ渡れば、不思議とホッとする下町の風景が迎えてくれる。広島っ子にとって、橋はオンとオフを切り替えるスイッチのような役割なのかもしれない。もちろん旅人もウェルカム。格安で宿泊できるゲストハウスが数軒あり、ホスピタリティにあふれている。

広島電鉄の本線から横川線が分岐する十日市交差点は、このエリアの中心地。ここから電車に乗れば、東西南北どこへも行けてしまう。そんなアクセスのよさと、都心からほどよい距離感が人気の秘密なのかもしれない。

戦後の復興を支えてきた古い商店が点在するなか、ここ数年で新しい店が増えているのも大きな特徴。ちょっと懐かしい香りが漂うカフェや雑貨店、バーから居酒屋まで、街なかとは一線を画した個性派が集う。あえて路地裏に入ってみると、思いがけない店に出合えることも。

1.代表取締役で二代目の浮田収さん。『むさし』の味を広く伝える。**2.**『むさし』総本山の土橋店。落ち着いた雰囲気で旬の鍋料理や、名物串揚げ天婦羅2100円が楽しめる。

お好み焼きに次ぐ広島っ子のソウルフード！

むすび むさし 土橋店（どばしてん）

昭和33年創業、うどんと俵むすびがメインの店。片手ですぐに食べられるようにと、俵型に握ったのが始まり。タレの染み込んだオリジナルで、一度食べると忘れられない味。一つひとつ職人が丁寧に握り、一人前になるまで最低でも2年はかかるとか。お弁当で持ち帰る人も多い。

◆広島電鉄土橋電停徒歩1分。1階は10時～21時・2階は17時～22時（土・日・祝は11時～）、持ち帰り9時30分～20時30分（日・祝は7時～）、水休。広島市中区榎町10-23
☎082･291･6340

遠方から訪れる人多数 ウワサの十日市グルメ

十日市のことならなんでも聞きんさい！

戦後の十日市を見守る自家焙煎の老舗喫茶店

十日市茶房（とうかいちさぼう）

昭和21年創業、戦後の十日市を見守り続けている喫茶店。自家焙煎したコーヒー豆を販売し、中でも十日市ミックス（100g）380円は、戦後から変わらず愛され続けている。店内では、コーヒー400円のほか、サンドイッチやトーストが食べられる。運がよければ、おしゃべり好きなマスターと十日市トークができるかも!?

◆広島電鉄十日市電停徒歩1分。8時～18時（豆の販売は～19時）、日・祝休。広島市中区十日市町1-3-38
☎082･231･3159

二代目店主、面出寛司さん。

1.中間やさいカレー800円。プラス300円でサラダとデザートが付く。

2種類のいいとこ取り！奥深いこだわりのカレー

カレーと陶器の店（とうきのみせ） 百番目のサル（ひゃくばんめ）

欧風とインド風のカレーを提供する。おすすめは、2種類のカレーをブレンドした「中間カレー」。欧風のまろやかさの中にインド風のスパイスがピリリと効いた、バランスのとれた深い味わい。遠方から訪れるファンも多い。器は栃木県の益子焼を使用。店内で食器の販売も行う。

◆広島電鉄土橋電停徒歩2分。11時50分～19時LO、木休。広島市中区堺町1-5-21
☎082･291･0355

1.クリームぜんざい400円。器も『甘党たむら』から受け継いだもの。

懐かしの味を受け継いだ名物のクリームぜんざい

小春カフェ（こはる）

レトロな雰囲気が魅力的なカフェ。看板メニューは、クリームぜんざい400円。50年以上の歴史に幕を下ろした『甘党たむら』が、戦後の闇市で手に入りやすかった、食材を使って乳脂肪分を使わずに生み出した。その味を守ろうと、店主の巣守昌子さんが機械ごと譲り受け、懐かしの味を今に伝えている。

◆広島電鉄土橋電停徒歩3分。11時30分～17時、木休（不定休あり）。広島市中区榎町11-1
☎082･942･5861

広島麺紀行③

広島ラーメン

他県に引けを取らない全国区レベルの味

歴史を感じさせる外観に並ぶ人たち。黙々と食べたくなる豚骨醤油スープ。屋台から始まった、〝中華そば〟は、シンプルながら奥深い味。それは間違いなく全国レベルの味。

広島ラーメンとは?

全国各地の代表的なラーメンの中間的存在であるといわれる広島ラーメン。スープは豚骨と鶏ガラ、さらには野菜などを加え煮込まれた透明感を感じる白濁系。麺は中細麺のストレート。タレは基本醤油味。具材はチャーシューとネギ、モヤシが一般的だ。マイルドで口当たりよい味わいは食べやすくクセになるほど。

1 並んでも食べたい昔ながらの広島の味

陽気	中華そば600円
麺	原田製麺の細麺
スープ	豚骨ベースの醤油味
具	モヤシ、ネギ、チャーシュー

❶陽気（ようき）

市街地から外れた住宅街にありながら、地元民の心をつかんで離さない広島ラーメンの代表格。昭和33年の創業以来、メニューは中華そばのみ。継ぎ足しながら守られているスープは、豚骨や鶏ガラ、数種類の野菜の旨味が凝縮。女性でも飲み干せてしまうほど後味はさっぱり。

◆広島電鉄江波電停徒歩15分。16時30分～24時、毎月1・12・13・26日休。広島市中区江波南3-4-1
☎082·231·5625

2 7:3の割合が決め手 クセになる珠玉の1杯

つばめ	中華そば650円
麺	ストレート細麺
スープ	豚骨・鶏ガラ・タマネギやニンジンなどの野菜から出汁を取ったスープ＋醤油ダレ
具	モヤシ、ネギ、チャーシュー

❷つばめ

昼時には行列ができ、閉店までひっきりなしに客が訪れる。10時間かけて炊き込むスープは、豚骨7に対し鶏ガラ3の割合。コク深い味わいながら、すっきりとした喉ごしが印象的だ。硬めに茹でた食べ応え充分な特注麺との相性も抜群。屋台時代を彷彿させるおでん100円も必食。

◆広島電鉄天満町電停徒歩3分。11時30分～23時、日休。広島市西区東観音町3-25
☎082·295·6939

3 極上スープが味の要 週末は売り切れ必至!

すずめ	中華そば700円
麺	中細ストレート麺
スープ	豚骨・鶏ガラ・野菜から出汁を取ったスープ＋醤油ダレ
具	モヤシ、ネギ、チャーシュー

❸すずめ

広島ラーメンといえば必ず名前が挙がる、創業50年以上の実力派。豚骨醤油のスープは、豚骨が生み出す確かなコクの中にも、野菜の甘みを感じられるマイルドな口当たり。麺やチャーシューとのバランスもバッチリ。週末には売り切れ必至の自慢の味をご賞味あれ。

◆広島電鉄天満町電停徒歩5分。15時～21時、日・毎月14日休。広島市西区東観音町1-2
☎082·231·9975

広島麺紀行④

今やご当地料理のひとつに数えられる

広島つけ麺

広島の新名物と呼ばれて久しく、今やスタンダードな食であるつけ麺。市内には専門店も多く、汗をかくほどの辛さと出汁の旨味は食べる人を引き付けてやまない。

1

辛さの後に旨味広がる多彩な具は食感も◎

流行屋	つけ麺 800円
麺	中太麺
付けタレ	鶏ガラ、イリコ、昆布、野菜から抽出したスープ＋醤油、赤酒、米酢、ラー油、炒りゴマ
具	キャベツ、キュウリ、カイワレ、ニンジン、タマネギ、錦糸玉子、チャーシュー、レモン

広島つけ麺とは?

中華麺に茹でたキャベツやチャーシュー、キュウリに卵などの具材がのり、冷麺と呼ばれていた時代を思い起こさせる涼しげなスタイル。最大の特徴はタレにあり、醤油ベースに唐辛子やラー油、酢にゴマなどが入った辛口のもの。突き抜ける辛さの先にはしっかりとした旨味を感じる。汗をかきながら味わいたい。

2

辛さも食感もヤミツキ全国ブームの火付け役

ばくだん屋	廣島つけ麺 並 半熟玉子トッピング 874円
麺	中太ストレート麺
付けタレ	魚介出汁＋醤油、酢、ゴマ、唐辛子
具	キャベツ、ネギ、キュウリ、チャーシュー、半熟玉子

3

自然の味わいが魅力体に優しい付けダレ

冷めん家	冷めん 普通 970円
麺	中太麺
付けタレ	豚肉、鶏肉、昆布など海鮮から抽出したスープ＋醤油など
具	キャベツ、キュウリ、チャーシュー、ネギ、赤芽

❶流行屋(はやりや)

広島つけ麺の名付け親である沖田さんの店。提供されるつけ麺は、辛さの段階によって数種類の唐辛子を使い分ける。酸味を米酢、甘みを熊本の赤酒で足すことで、辛さの後に柔らかな旨味が広がる。野菜は食感のよいところだけを厳選、細かく刻むことで最高の歯応えを生み出している。

◆広島電鉄市役所前電停徒歩3分。11時～14時、無休。広島市中区国泰寺町1-7-24

☎082･249･3377 MAP▶P17

❸広島冷麺・つけ麺専門店 冷めん家(ひろしまれいめん・つけめんせんもんてん れいめんや)

昭和60年創業。つけ麺が「冷麺」と呼ばれていた頃より、その元祖店で修業した店主が営む。一番量が少ない「普通」でも中太麺を1.5玉使用し、その麺が見えないほど野菜も大盛り。化学調味料無添加のスープを使った和風醤油ダレは、鋭い辛さの中にも甘さを感じられる。

◆広島電鉄十日市町電停徒歩5分。11時～13時50分LO・17時～18時50分LO、日・祝休。広島市中区十日市町2-9-22

☎082･291･0004 MAP▶P39

❷ばくだん屋 本店(や ほんてん)

広島県を中心に国内外で21店舗を展開する有名店。廣島つけ麺の特製和風ダレは、瀬戸内の小魚など海の幸が効いた出汁をベースに秘伝の辛味をプラス。喉ごしツルツルの卵麺もクセになる。食べている途中でも辛味の追加ができるので、低めの辛さから気軽にチャレンジしてみよう。

◆広島電鉄中電前電停徒歩6分。11時30分～23時45分LO(土・日は～24時45分LO)、不定休。広島市中区富士見町6-13

☎082･245･5885 MAP▶P17

ジアムにあり。

まるで自宅のソファに座って観ているかのような雰囲気の「セブン・イレブンシート寝ソベリア」。特製クッションに座ったり、寝転がってみたり……と楽しみ方は自由自在。

熱狂的な応援をしたい人には、パフォーマンスシートがおすすめ。応援バットを両手に持って、応援団のトランペットに合わせてスクワット応援を！

バーベキューを楽しめるユニークな観客席「エバラ黄金の味びっくりテラス」。ガツガツと、大好きな肉を食べながらの野球観戦はたまりません。

スタジアム定番グルメ

カープを見に来たら絶対食べて欲しいのが「カープうどん」550円〜。天ぷらとネギ、かまぼこが入ったシンプルだけど王道をいくおいしさがたまらない。

マツダスタジアム
JR山陽本線・芸備線広島駅南口徒歩10分。
広島市南区南蟹屋2-3-1
☎082・568・2777

赤、赤、赤！

広島では、カープの赤とサンフレッチェの紫、ふたつの色が、街を歓喜の渦に巻き込む。

スタジアムを楽しむポイント

選手応援歌に合わせてのスクワット応援。平成5年頃に自然発生し、今ではすっかり定着。ファン同士の一体感を生み、心をひとつにする欠かせないパフォーマンスになっている。

まさに広島人のDNA
広島東洋カープ

広島には、人々を熱狂の渦に巻き込むスタジアムがふたつある。ひとつは、広島東洋カープのホームグラウンド「マツダスタジアム」、そしてもうひとつはサンフレッチェ広島のホームグラウンド「エディオンスタジアム」だ。

「マツダスタジアム」は、平成21年、それまで長年にわたって広島市民に親しまれてきた「旧広島市民球場」に替わって広島東洋カープのホームグラウンドとなった。アメリカ・メジャーリーグによくある「ボールパーク」をモデルに造った約3万3000人収容の新しいスタジアム。JR広島駅から徒歩10分の距離なので、球場から新幹線やJRの電車が通過するのが目に入り、逆に新幹線などJRの車窓からも球場の楽しさを感じてもらえるようになっている。

グラウンドは、内外野は天然芝。吸い込まれそうな青い空とまばゆい緑の芝生を見ると、思わずワクワクしちゃう。

このマツダスタジアムの特徴は、座席の種類の多さ。毎年その数

広島“愛”はスタ

スタジアム定番グルメ

数試合ごとにメニューが変わる。（写真は4月に登場した石原直樹選手「デミカツ丼」700円）

試合前には、「HIROSHIMA」と、人文字でサポーターを示す「12」の文字を表現。得点後は選手によって行われるゴールパフォーマンスも必見！

スタジアム正面には、試合前にグルメやグッズを取り扱う様々なブースが出店した「おまつり広場」が開設される。

エディオンスタジアム

JR山陽本線・可部線横川駅からシャトルバス20分。
広島市安佐南区大塚西5-1-1
☎082･848･8484

サッカー王国広島の魂 サンフレッチェ広島

紫、紫、紫！

広島を語るなら、絶対外しちゃいけないスタジアムの魅力とは？

スタジアムを楽しむポイント

ゴール後の選手パフォーマンスに加え、勝利した日はサポーターの前で行われるサンフレッチェ劇場にも注目。選手が被り物で登場したり、サポーターと歌を歌ったりしながら、勝利の喜びを分かち合う。

は増え続け、平成26年には何と34種類。じっくり野球を楽しみたい人、選手を間近で見たい人、家族で楽しみたい人、そして熱狂的に応援をしたい人……。目的に応じて野球観戦を楽しめるようになっている。

またサンフレッチェ広島のホームグラウンド「エディオンスタジアム」は、広島市安佐南区の広島広域公園にある多目的スタジアム。メインスタンドには、アーチ状の大屋根が掛かる、収容人数約3万5000人を誇るビッグスタジアムだ。

試合開催日には、紫のユニフォームを着た熱狂的なサポーターが押し寄せ、ゴール裏のサポーターズシートと呼ばれる場所が、紫一色に染まり、その光景は圧巻！　試合前の応援ソングに始まり、試合中も選手の応援ソングをずっと歌って盛り上げている。

カープとサンフレッチェ。スタイルは違えど、「熱きチーム愛」にあふれているのは、どちらのファンも同じ。広島の空気を感じてもらえるスタジアムへ、まずは行って熱い声援をおくってみて！

聖地巡礼。

試合がない日や、スタジアムに行けない日、試合前や試合後にもここで「赤」と「紫」に染まろう！

オフィシャルグッズからチケットまで
熱烈サポーター必見のショップ

オフィシャルショップV-POINT（ブイポイント）

サンフレッチェ広島のオフィシャルグッズ、ユニフォームから、応援には欠かせないタオル、マフラー、文具まであらゆるアイテムを取り扱っている。チケット販売やファンクラブへの入会受け付け、サッカーくじ「toto」の販売も行っており、ファンクラブ会員限定でグッズやチケットの割引もある。

◆広島電鉄紙屋町西電停徒歩3分。10時～20時、月休（祝の場合は営業）。広島市中区紙屋町2-1-18 エディオン広島本店本館8F
☎082･248･3317 MAP▶P35

懐かしい歴史がひと目でわかる。
ココだけのオリジナルグッズも

CARP BASEBALL GALLERY（カープベースボールギャラリー）

カープ球団結成から現在までの歩みを写真と展示物で確認できる。グッズショップでは、ここだけのオリジナルグッズとして現役選手をはじめ、懐かしい往年の名選手のポスターやポストカード、ギャラリー限定グッズを販売。シーズン中は、マツダスタジアムでの開催公式戦の前売り入場券販売も。

◆広島電鉄八丁堀電停徒歩5分。10時～17時（入場券販売所は～16時）、不定休。広島市中区八丁堀6-7 チェリス八丁堀1F
☎082･227･2222 MAP▶P23

勝利に酔いしれ、負けに悔しむ

ファンが集まる店はここ

鯉党の誰もが知っている
あの選手の名前がメニュー名に！

カープ鳥球場前スタジアム（どり きゅうじょうまえ）

カープファンのみならず、全国の野球ファンに親しまれている店。串焼き（1本100円～）メニューの名前は、なんとすべてカープ選手の名前。マツダスタジアムから徒歩5分と近く、勝ち試合の後は勝鯉を祝うファンでにぎわうのだ。店内には、選手ゆかりのグッズも数多く展示されて、さながら博物館のような雰囲気でファンを魅了する。

◆JR山陽本線・芸備線広島駅南口徒歩10分。17時～24時、無休。広島市南区東荒神町5-12
☎082･209･8988 MAP▶P42

試合会場さながらの熱い声援を！
仲間と一緒に盛り上がって

ルイード・スポルデ

広島のプロスポーツを盛り上げて応援するダーツ＆スポーツバー。広い店内に設置されている150インチものスクリーンで仲間と一緒に熱い声援を送れば、盛り上がること間違いなし！　ゲーム観戦で熱狂した後は、ダーツを楽しんで。フードは216円～。コース料理以外は別途チャージ324円。

◆広島電鉄胡町電停徒歩10分。18時～翌3時（金・土・祝前日は～翌5時）、無休。広島市中区流川町7-2 石川ビル2F
☎082･249･4010 MAP▶P27

広島の隠れソウルフード

ホルモン天ぷら

普段は大きなホルモンを切って提供している。1人前5個500円～。各自で切るまな板と包丁は希望者のみ対応。

牛の部位をあますことなく！素材の旨味がクセになりそう

天(てん)ぷら たかま

ミノをはじめセンマイ、ハチノスなど、牛のホルモンのみを使用した天ぷら100円～が味わえる。珍しいところでは、ガリと呼ばれるノドの部位も。何時間も湯がくことによってほどよい硬さになった軟骨は、クセになりそう。注文は、適度な量で提供してくれるおまかせがおすすめだ。素材の旨さをしっかり堪能しよう。

◆広島電鉄福島町電停徒歩5分。11時～20時、火休。広島市西区都町21-3
☎082・234・7272

1.ゴマと七味と味噌にホルモンを合わせた「あいでんがく」。めったに並ぶことない珍しいメニューだ。

丁寧に下処理された牛の部位 昔ながらの変わらない味わい

みやさん食堂(しょくどう)

店内にはあらかじめ用意されたまな板と包丁。4つある牛の胃袋のほか、脾臓(ひぞう)や盲腸まで約9種類ものホルモン天ぷら1個100円が味わえる。また、でんがくと呼ばれる「ホルモン汁」や「ホルモンぞうすい」なども人気メニューのひとつ。いまだ現役の90歳を超える女将との会話も一興。歴史を聞きながらいただくとまた格別だ。

◆広島電鉄福島町電停徒歩10分。11時～19時、月休。広島市西区小河内町1-8-14
☎082・296・6826

広島に隠れたソウルフードあり！50年以上続く伝統スタイル

広島中心部から少し外れた観音町(かんおんまち)や小河内町(おがわちまち)、福島町で、50年以上前から広島のソウルフードとして人気料理のひとつだった「ホルモン天ぷら」。歴史は古くその昔、この地には屠殺場(とさつば)が多く存在し、その際に出るホルモンをどうにかできないかと考え出されたのが天ぷらにして食すことであった。大きなサイズのまま、大胆に揚げられるホルモンは豪快そのもので、昔から変わることのないスタイル。食べ方も特徴的で、無雑作に出されたまな板と包丁を使い、自分好みのサイズに切り分けて、自分で卓上で混ぜて作るタレに付けいただく。タレは、ポン酢に唐辛子をたっぷりと入れた、さっぱりとしたもの。しっかりと下処理をされたホルモン本来の味を楽しむことができる。受け継がれる伝統の食文化である「ホルモン天ぷら」。広島を訪れた際にはぜひ食していただきたい一品だ。

しっかり酸味の効いたポン酢に、好みでたっぷりの唐辛子をプラス。天ぷらをさっぱりといただけ、唐辛子の辛さが風味を増す。

横川

個性派カルチャー発信地
クリエイターの集う街

アート、映画、音楽、スポーツなど、あらゆるカルチャーが集まる、横川。
懐かしい商店街を歩けば、なにやら気になる店があちらこちらに。
新旧問わず、個性あふれる人たちが街をどんどんアップデート中。
気になったら、とりあえず飛び込んでみよう！

Yokogawa Sampo

北の玄関口として、古くから栄えてきた横川。オタフクソースをはじめ、広島で広く展開する書店やスーパーもこの街で生まれた。今も企業の本社や工場などが集まり、ビジネスの拠点となっている。JRと広島電鉄が乗り入れ、さらには北方面へのバスも頻繁に発着するため、アクセスのよさも抜群。JR広島駅からわずか1駅で、懐かしい下町の風景に出合える。

現在は、様々なカルチャーの発信地としても注目を集めている。地元の商店街が、若手アーティストやクリエイターたちをサポートする仕組みもあり、トライアルの場として、定着しつつある。街のあらゆるところに、そうした片鱗を感じられるスポットがあるので、探しながら歩くのも楽しい。駅を中心に個性的な飲食店も多くあり、定期的にライブやイベントを行う店も多い。アイディアとパッションあふれるこの街で、刺激的な出合いを楽しもう。

日本で初めての国産バス
地域の情熱で平成に蘇る

かよこバス

明治38年（1905）、日本最初の国産乗合バスが走ったのが、ここ横川。いつしか忘れられていたこのバスが、平成16年、横川の人たちによって復元された。現在は横川駅前のゲージに保管され、イベントなどの時に活躍している。当時運行された区間の可部と横川をくっつけて「かよこバス」と名付けられた。

◆JR山陽本線・可部線横川駅前すぐ
☎082･232･2434（横川商店街振興組合）

個性派が勢ぞろい 思い切って入ってみよう

街の重要人物が集まる!? 横川を変える台風の目

名陶(めいとう)カフェ チアス

「文武両道のカフェなんです」と語るのは、店主の須毛田充教さん。定期的にコンサートを企画し、横川から文化を発信すると同時に、大のスポーツファン。カープやサンフレッチェなどの試合を放映することもある。店内では、伊万里焼などの高級食器でコーヒーや紅茶が楽しめる。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩2分。11時〜21時、火・15日休。広島市西区横川町3-12-3 2F
☎082·295·5799

挽きたてブレンド450円。自慢の陶器も美しい。

旅を彩るお気に入りの一冊に出合う

本(ほん)と自由(じゆう)

商店街から路地を入ったところにある、隠れ家的な古本屋さん。ミニシアター『横川シネマ!!』からすぐの場所にあることを意識して、入り口付近に映画や音楽などの本を並べ、階段下の空間や奥の小上がりには、小説や美術など幅広いジャンルがそろう。カフェバーを併設し、ゆっくりと過ごすこともできる。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩3分。13時〜23時、月休。広島市西区横川町3-4-14
☎082·233·9239

芸術の街・横川を代表するアートギャラリー

Gallery(ギャラリー)＋Café(カフェ) カモメのばぁばぁ

若手からベテランまで、幅広いアーティストに愛されている、レンタルギャラリー。月の前半と後半で展示が入れ替わるスタイルで、個性豊かな作品が集う。カフェも併設し、ドリンクや軽食を楽しみながらゆっくりと過ごすことができる。店主のリリィさんと看板犬のアトムくんが迎えてくれる。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩5分。10時30分〜20時、火休。広島市西区横川町1-5-23
☎082·232·5074

電車にまつわる貴重な資料も多数あり。電車トークに花が咲き、長時間滞在する人も。

作る楽しさを伝えたい鉄道模型の楽しみ方

イーハトーヴォ

鉄道模型を作り続けて50年の西山保一さんが営む店。図面を起こすところからすべて自分で作る楽しさを伝えたいと、10年前にオープン。全国各地から鉄道模型ファンが集まり、イマジネーションを働かせながら理想の車両を作り上げていく。材料選びから作り方まで、丁寧に教えてくれる。

◆JR山陽本線・可部線横川駅南口徒歩4分。12時〜20時(土は11時〜21時、日・祝は11時〜19時)、水・第1火休。広島市西区横川町2-5-5-203
☎082·295·2017

焼餃子20個900円。店の奥には、座敷席もあるので、ゆっくり食べることもできる。

餃子の概念を覆す!? クセになるモッチリ食感

ホワイト餃子(ぎょうざ) 広島店(ひろしまてん)

関東では有名だが、関西から中・四国では唯一の支店。一般的な餃子とは一線を画す個性派が広島っ子にも大人気だ。モッチリ＆サックサクな分厚い生地の中に、31種類もの食材を使った具がたっぷり。クセになる味わいに、訪れるファンが絶えない。テイクアウトもOK。予約の電話をしてから行くと◎。

◆JR山陽本線・可部線横川駅北口徒歩5分。11時45分〜14時・18時〜21時30分(土・日・祝は11時30分〜15時・17時〜21時30分)※売り切れ次第終了、月休。広島市西区三篠町2-10-5 ☎082·230·6178

潮風香る、広島の海の玄関口

宇品

蒼い海と青い空……。
心地よい潮の香りと爽やかな風。
懐かしく温かい人情味あふれる町と
急速に発展したベイエリア。
今昔が融合し、進化を続ける
広島の海の玄関口へ。

◆広島電鉄海岸通電停徒歩5分。11時〜21時（ドリンクは21時30分LO）、無休。広島市南区宇品海岸3-12-38 フレックスギャラリー2F ※水は海岸沿いの入り口のみ ☎082·250·0036

「24/7珈琲」540円。おすすめはフルーティな味わいが楽しめる白銀（浅煎り）。

海を眺めながらくつろぎ コーヒー本来の味を堪能

24/7 coffee & roaster ujina

トゥエンティーフォーセブン コーヒーアンドロースター ウジナ

「珈琲は果実」をコンセプトに、生産国や地域が明確で一切ブレンドされていないシングルオリジンで豆本来の味を追求。焙煎は3段階から選べ、ハンドドリップで提供する。瀬戸内レモンケイク540円など、相性抜群のスイーツも。全席海向きなので開放感あふれる海外リゾートのよう。

Ujina Sampo

瀬戸内海の中核港として、また国際貿易港としての役割を果たしている広島港・通称「宇品港」。広島の海の玄関口として活気あふれるベイエリアだ。地名の「宇品」は、広島港頭の「宇品島」に由来するといわれる。16世紀末には港としての機能が備わり、明治期に本格的な港湾事業がスタート。造成された広大な埋め立て地の町へと変貌を遂げる。戦時中は軍用港としても使用され、それにともない港町としてのにぎわいをみせていく。現在では、西エリアは大型ショッピングセンターなどが並ぶ商業スポット。中央エリアは昭和の薫りの残る下町エリア、東エリアは住宅地。そして南エリアには、港とそれを背景に新設された新名所スポットと、4つの顔をもつ町として新たな発展を示している。夏には広島を代表する花火大会が開催されるなどイベントも。東西南北余すことなく散策したい。

美術館所蔵級の逸品を 眺めながら優雅にひと息

FogHorn

フォグホーン

老舗船具店『船田船用品』の2階。店内には世界32カ国から買い付けた家具やインテリアがセンスよく並び、ガレやマジョレルの寄木象嵌家具など世界的にも貴重な逸品も。アンティークに囲まれた静寂の中、古マイセンでコーヒー、トルコのチャイグラス、紅茶各350円〜をいただくひと時は、心を穏やかにしてくれる。

◆広島電鉄元宇品口電停徒歩5分、11時〜18時（土は〜17時、日は12時〜17時）、祝・第5日休。広島市南区宇品西4-4-40 2F ☎082·254·2729

階段を上がると印象的な外観は、それを求めて建築家も訪れるほど。

下町の温かさと新名所のにぎわいと4つの顔を持つ魅力満載スポット

やさしく懐かしい味わい うどんもそばも100円！

あかつき

昭和52年の創業以来ずっと変わらず、素うどん・日本そばを各100円で味わえる。肉、天ぷら、卵の人気トッピングを全部のせた「あかつきスペシャル」でさえも250円というのだから驚きだ。お手頃すぎる価格はもちろん、お母さんの優しい心遣いも相まって、日々常連客が訪れる。

◆広島電鉄宇品四丁目電停徒歩3分。11時30分〜19時30分、日・祝休。広島市南区宇品東7-2-24 ☎なし

「楽しみに通ってくれるお客さんもいるから、この価格でがんばるよ」とお母さん。

ファミリー向けのアクタスキッズや自然素材にこだわったブランド(スローハウス)も。

暮らしを豊かにするシンプルで心地よい品

ACTUS広島店

アクタス

目の前に海を望むインテリアショップ。海外ブランドのインポートから国産ものまで、暮らしを豊かにしてくれる衣・食・住アイテムが満載。使い心地を重視したシンプルなデザインは、長く愛用でき満足度も高い。『スーホルムカフェ』のジャム640円〜やドレッシング560円〜をおみやげに。

◆広島電鉄海岸通電停徒歩5分。11時〜19時30分、水休。広島市南区宇品海岸3-12-17
☎082·250·0404

感動の柔らかさに虜！ 広島牛のタンシチュー

レストラン ミクニ

看板メニューのタンシチュー2700円は、創業時から毎日継ぎ足し守られているデミグラスソースが絶品。老舗だからこそ手に入る貴重な広島牛のタンはフォークが必要ないぐらい柔らかく、「口の中で溶ける！」と感動するほど。肉汁あふれるハンバーグ950円もファン多し。

◆広島電鉄宇品五丁目電停徒歩5分。11時〜13時50分LO・18時〜21時30分LO、月(祝の場合は翌)休。広島市南区宇品御幸5-5-2 ☎082·251·5621

天然有頭エビなど上質な食材を厳選した料理を提供。

自家製パスタを筆頭に ワインに合う料理が充実

生麺工房 いたり家

なまめんこうぼう や

ソムリエの資格をもつ店主がワインに合うイタリア料理を提供。自慢はもちもち食感の自家製生パスタ850円〜。3種類用意する麺は1.5㎜〜6.5㎜の太さが選べ、注文が入ってからカットする。ワインは常時80〜100種類そろえ、食材の味を大切にしたアラカルトメニューも充実。

◆広島電鉄宇品四丁目電停徒歩1分。11時45分〜13時30分LO・17時45分〜21時LO、水休。広島市南区宇品神田5-6-22
☎082·258·3066

豚ヒレ肉とジャガイモのトマト煮「スペッツァティーノ」780円とボンゴレ・ロッソ980円。

ランチは幼児、ディナーは子どもが入店不可。大人のみで落ち着いたイタリアンを。

大人の社会科見学❶

キラキラ光る一粒の輝きが女性の心を魅了する 美しく、素晴らしいビーズとガラスの魅力を体験！

世界トップクラスのグラスビーズメーカーとして国内外から高い評価を集めるガラスの里は、作品を見たり、手作り体験も楽しめる複合型施設。

広島市の北部にある「ガラスの里」は、世界でもトップクラスのグラスビーズメーカー・トーホーが運営する、全国でも珍しいビーズとガラスの体験型のテーマパーク。ヨーロッパ調の建物が並ぶロマンチックな施設とガーデンが魅力。いろいろな角度から、作品と体験を通して、遊びながら学び、また楽しみながらショッピングもできる。園内の施設は、大きく「見る」と「作る」の2つに分けられる。「見る」を中心にした「ミュージアムゾーン」には、貴重な古代ガラス作品や現代ガラス作品などが鑑賞できる「ビーズ博物館」「ガラス博物館」「世界現代ガラス美術館」があり、世界中から集められた繊細で美しいガラスにまつわる数々の作品を目に触れることができる。

また、「作る」をテーマにした

ビーズ博物館

ガラス博物館

世界現代ガラス美術館

Look

見る

【ビーズ博物館】【ガラス博物館】【世界現代ガラス美術館】

ビーズをあしらった民族衣装など約200点展示の「ビーズ博物館」。ガラスの歴史を知ることができる貴重な資料約100点展示の「ガラス博物館」。世界の巨匠作家や日本のガラス工芸作家の美術作品など約30点展示の「世界現代ガラス美術館」。3館共通1000円。

【ico（アイコ）&CO FLAGSHIP Hiroshima】

ガラス原料の砂から製造工程までこだわり、世界一の品質で製造した匠の素材グラスビーズを主役に作りあげたオリジナルブランドによるグラスジュエリーの店舗。ガラスとは思えない質感がポイント。10時～17時。☎082・537・1330

【ショップ　ヴェトロ】

携帯ストラップから小さなガラスの人形、ガラスの食器、工芸まで様々なアイテムを一堂に取りそろえている。中国地方を流れる太田川をイメージして作り上げたオリジナルブランド「太田川ガラス」のグラスなども販売。

【恋人の聖地】

園内でおそろいのグラスを作ったカップルは結ばれる―といった噂から、平成25年に「恋人の聖地サテライト」に選定。ハート型のガラスのオブジェに、メッセージやふたりの名前や日付を刻み園内の庭園「恋人の泉」に設置する。

グラスハートは園内に飾ると540円、持ち帰りは2160円。

ゾーンでは、吹きガラスなどのガラス工芸体験のほか、ビーズアクセサリー作りや七宝焼きといった魅力的な体験が、なんと10種類以上も楽しめ、自分だけのオリジナル作品を作ることができる。当日、直接申込みして体験できる手軽さで幅広い世代からの人気を集めている。

園内にはほかに、まるでおとぎの国に来たかのような気分にさせてくれる「ガラスの城」もあり、不思議の部屋や鏡の迷路でワクワク心を刺激してくれる。ガラスの花を約2000本使った世界で唯一のガラスの花時計や、推定約200万年前という重量7.8tもの巨大黒曜石の展示などもあり、訪れた人をガラスがもつ不思議な魅力で虜にする内容になっている。

【ビーズ工房】

トーホーのビーズとパーツをそろえたビーズ専門店。スワロフスキービーズも充実。子どもから大人まで幅広い世代が夢中になれる。世界にひとつしかないオリジナル作品を作ることができる。

新たに発売された「レジンアクセサリー」は体験料540円～。

アクセサリー作り体験

1.用意されたビーズの中から、自分で決めたテーマや色に沿って一個一個ビーズを探して糸に通す。2.お気に入りのビーズを探し出すのは、根気のいる作業。3.最後は両端を結んで完成。金具の使い方やパーツの選び方などわからないことは気軽に相談OK。制作費は1回324円～。所要時間15分～1時間。

キャンドル作り体験

1.最初にキャンドルの中に入れる、ガラスの小物とビーズを選ぶ。小物は海の生物や動物、サンタクロースといった季節アイテムまで幅広くそろうので、テーマを決めて選ぶのがポイント。2.選んだガラスの小物とビーズをケースの中に配置していく。3.中央部にキャンドルの芯を立てて、熱して溶かしたジェルキャンドルを流し込んで完成。制作費は1回1404円～。所要時間は1時間。

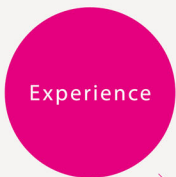
【吹きガラス工房】

芸術家になった気分で、ガラスのコップやビールジョッキ、一輪挿し作りに挑戦！ 真っ赤に溶けたガラスから、世界でたったひとつのオリジナル作品を作れる。制作費用は1回3780円。所要時間は15～20分（冷却期間が必要のため、完成後は後日発送〈送料別〉）。

1.溶解炉で溶けたアメ状のガラス（約1200度）をパイプ（吹き竿）の先に巻き取り、ブロー（空気）を吹き込む。冷えた段階で、もう一度ガラスを巻き取り、濡れた新聞紙で形を整える。2.形が整うと、息を吹き込んでガラスの器の長さ、幅を決める。3.大体の大きさが決まった所で、口元を洋バシでくくり、位置を決める。4.その後、底を平らにするなど工程を繰り返して完成！

TOHO BEADS STYLE ガラスの里

ＪＲ可部線可部駅から広島交通「大林」行き約15分の「下大林」下車1分。10時～17時（ガラス工芸体験受付は～16時）※当日の受付状況により、受付時間が早く終了する場合あり）、火休（祝・7月20日～8月31日は除く）。
広島市安佐北区大林2-12-55
☎082･818･0414

大人の社会科見学❷

世界にお好ミュニケーションの輪を広げたい 食の喜びと団欒の楽しさを、お好み焼きから学ぶ

お好み焼き教室からお好み焼き店開業支援研修まで。見て知って体験できる、お好み焼きの歴史や文化を発信する施設。

原爆投下の焼け野原からの復興とともに、お好み焼きは多くの人に食べられるようになった。"お好み焼きは、いわば平和を象徴する食べ物である"という考えの下、その素晴らしさを多くの人に伝えたいとの願いが込められたのが「Wood Eggお好み焼館」だ。お好み焼きの文化や歴史展示のほか、調理体験を通してお好み焼きに親しんだり、食について考えたり、団欒（だんらん）の喜びを共有できるコミュニケーションの場となっている。オタフクソースでは、いくつかの見学コースを設け、よりお好み焼きに親しめる機会を提供している。また、開業を考えている人向けに3日間の短期集中講習も実施。本格的な設備を使用して、開店のノウハウや実技を指導してくれる。

Wood Egg お好み焼館（ウッド エッグ この やきかん）

広島電鉄井口電停徒歩10分。9時～17時、土・日・祝休。工場・Wood Egg見学コース 無料、工場・Wood Egg見学+広島お好み焼き教室コース（ホットプレート使用）700円、工場・Wood Egg見学+広島お好み焼き体験コース（鉄板使用）1000円。広島市西区商工センター7-4-5
☎082・277・7116
http://www.otafuku.co.jp/corporate/woodegg/

【外観】

お好み焼きの"丸"、団欒の"和"をイメージした、丸い外観が特徴。地球環境への思い（Wood）と、お好み焼きの卵（Egg）を合わせて、「Wood Egg」と命名された。

【一般見学コース】

「Wood Eggお好み焼館」でお好み焼きの歴史と文化を学ぶほか、オタフクソース本社工場でソースを詰める工程を無料で見学できる。小学生以上が理解できるようなわかりやすい展示内容だ。見学コースは、いずれも要予約。

【おこのミュージアム】

広島にお好み焼き店が増えてきた昭和30年代のお店を再現したゾーンも。湯気が出そうなお好み焼きや展示物から、当時の様子を体感してみて。

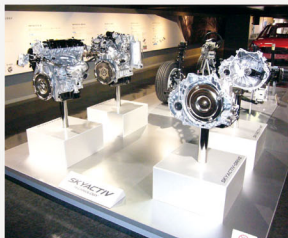
【お好み焼き教室】

一般見学コースに広島お好み焼き教室が付いたコースもおすすめ。ホットプレート使用と鉄板使用の2コースある。対象年齢などの条件があるので、詳しくはHPをチェック！

大人の社会科見学❸

車好きにはたまらない！懐かしの名車から新型車まで 自動車作りの技術・歴史をじっくり学ぶ

世界に名を馳せるマツダの歴史や技術を、実物展示を通して学んだり、車両の組み立て作業を見学できる施設。

【歴史展示】時代を創ったヒストリックカーの展示とともに、1920年代からのマツダの歴史を紹介する歴史展示。今日に至るマツダの歴史をうかがうことができる。

【技術展示】車作りのプロセスを紹介するのが、技術展示。CX-5が、企画やデザイン、塗装、組み立てなど、様々な過程を経て完成していく様子を、実物展示とともに解説している。

【組み立てライン】最終工程である、車両組み立て作業を見学できる。エンジン搭載や、内装部品の取り付けなど、目の前で車が組み立てられる様子は迫力満点。展望デッキからは、マツダ専用の港も望める。

展示コーナーは6つのエリアから構成され、1920年代からのマツダの歴史から、マツダの誇るロータリーエンジンの技術、車作りのプロセスまで、様々な資料と現物を使ってわかりやすく紹介。車好きにはもちろんのこと、車に詳しくない人にも理解しやすくなっている。ル・マン優勝の本物のレーシングカーが展示されているのも興味深い。そして、この見学コースのハイライトともいえるのが、実際に工場の組み立てラインを見ることができることだ。目の前で次々と車が組み立てられていく様子は、圧巻の一言。未来展示では、人・車・環境のよりよい関係を目指し、次世代の車社会の提案をしている。近未来的なデザインの車にも注目だ。

マツダミュージアム

JR山陽本線向洋駅徒歩5分。見学は13時30分〜、土・日・祝・企業休業日休。入館無料。広島県安芸郡府中町新地3-1 ☎082・252・5050（要予約、受付は平日8時30分〜12時・12時45分〜17時）

THE 広島のブランドみやげ

熊野筆

名人技が光るブランド筆 世界へ羽ばたくその質感

山々に囲まれた小さな高原盆地にある熊野町。古くは江戸時代末期頃、奈良地方より仕入れた筆や墨を売りさばいていたことから始まる。180年前には、当時の広島藩の推奨により本格的に筆づくりがスタート。現在では町に1500人にも及ぶ筆づくり職人「筆司（ふでし）」がおり、中でも筆づくり経験12年以上で優れた技術をもち、名人として認定された「伝統工芸士」は22人を数える。主にヤギやウマ、イタチ、シカなどの動物の毛を原材料に作られる書道、絵画、そして化粧用の筆。とくに最近は、世界からやさしい肌触りときめ細やかさなど品質のよさで注目を浴びている。全国生産の80%以上を占め、世界も認める使いやすさ、質感を実現した広島の最高級伝統的工芸品をぜひその手に。

【晃祐堂】

写真上は「ロハスシリーズ」1296円～4860円。同左下は「macaron（マカロン）」1個5184円。

伝統と革新の融合 日常に楽しさと驚きを

毛先をカットしない製法で作るこだわりの化粧筆。柔らかく細い毛先を残すことで、極上の肌触りと自然な艶を演出することができる。また、ハートのブラシなど斬新で色鮮やかなデザインのアイテムは、楽しさや驚きといった付加価値を加え、毎日のメイクにワクワク感をもたらすほど。

晃祐堂（こうゆうどう）
安芸郡熊野町出来庭6-6-28
☎082･854･0418

【竹寶堂】

世界が認める最高級品 熟練の技が光る化粧筆

創業より60年と歴史ある熊野筆の老舗メーカー。中国、ロシア、さらにはヨーロッパなど世界各地から厳選された素材を用い、卓越した技をもつ筆司と、熟練の職人によりーつひとつ丹精込めて作られる化粧筆。その品質は、国内外の多くの一流ブランドが認めるほど。自分の肌で実感したい。

写真左は「極セット」16万2000円。同右は「蒔絵シリーズ MK-1」1万7280円。

竹寶堂（ちくほうどう）
安芸郡熊野町出来庭6-5-5
☎082･854･0324

歴史と匠の技を誇る 熊野筆のオフィシャルショップ

上から順に「パウダーブラシSS1-1」1万2350円、「パウダーブラシSS1-2」9770円、「チークブラシSS2-2」7000円、「ハイライト＆シェーディングブラシSS1-3」5150円、「コンシーラーブラシSS3-1」3090円、「ファンデーションブラシSS3-3」7720円。

熊野筆（くまのふで）セレクトショップ広島店（ひろしまてん）

素材のよさにこだわったオリジナル熊野筆「SmartSwingシリーズ」と化粧筆業者6社よりセレクトした化粧筆を中心に、伝統工芸士制作の書筆や絵手紙用筆、絵画用筆のセットを取りそろえ。また、専属メイクアドバイザーが基本的な筆の使い方から、悩みに合わせたアドバイスも。

◆JR山陽本線・芸備線広島駅南口徒歩すぐ。10時～21時、無休。広島市南区松原町2-37 JR広島駅ASSE5F
☎082･568･5822

広島みやげの定番

にしき堂の「もみじ饅頭」が愛される理由

広島みやげの定番、野球チームに例えるなら絶対的エースが「もみじ饅頭」。
そのもみじ饅頭といえば、「にしき堂」だ。
創業63年。「もみじ饅頭」を作って61年。年間700万個以上も販売して、
平成20年には、広島市制定の"ザ・広島ブランド"にも選定された
にしき堂のもみじ饅頭が、広島の人たちに愛される理由を紹介する。

もみじ饅頭が一段とおいしくなった理由

にしき堂五箇条

小豆にこだわりあり

北海道十勝産小豆の収穫は、8年に一度という輪作だ。その間は、馬鈴薯やとうもろこし、甜菜などを栽培して、土壌を大切に育んでいる。さらにその小豆を一粒一粒肉眼で厳選して、にしき堂の餡は作られているのだ。

餡のいのちは、水

古来、"和菓子のいのちは餡にあり、餡のいのちは水にある"と言われている。にしき堂の餡には、江戸時代の文献にも紹介された海田町日浦山湧水の名水を使用しているのだ。

焼きたての味を長く保存

画期的な包装技術を開発して、真空パックや脱酸素剤を使用しなくても、焼きたてのしっとりとした味わいをいつまでも、長く保持できるようにしている。

年中無休、丁寧に作る

和菓子部門では全国に先駆けて、「食品自主衛生管理」第一号の認証を受けた衛生完備の工場で、年中無休で早朝から、丁寧に作っているのだ。

百試千改の心

伝統にあぐらをかくことなく、つねに「百試千改」をモットーに、毎年のように配合を吟味。純国産の小麦や原料にこだわるなど、つねにおいしさの向上を目指して、その時代の味覚を先取りしている。

にしき堂（どう）
JR広島駅新幹線口徒歩5分。
8時～20時、無休。
広島市東区光町1-13-23
☎082･262･3131

「にしき堂」のもみじ饅頭は、定番のこしあんほか7種用意されて1個85円～で販売。最近では、7大アレルゲン対応の「すこやかもみじ」を発売。

LOVE ひろしま みやげ

広島みやげの定番といえば、もみじ饅頭。でもそれだけじゃないんです！　隠れた銘菓から、お酒と相性抜群のおつまみ系まで、イチ押しの一品をご紹介。近頃勢いのある、柑橘(かんきつ)を使ったおみやげも集めました。

噛めば噛むほど旨味増す 広島っ子の珍味愛♡

元祖せんじ肉

デリカミート有福(ありふく)［広島市］

豚のホルモンを油で揚げて干し、塩で味付けした、知る人ぞ知る広島の珍味。噛めば噛むほど味わいが増す、酒のアテにピッタリの一品。戦後、広島市内の肉屋や食堂で作られたのが始まりとか。そのまま食べても、炒め物に使ってもおいしい。500円（通販価格）。

山陽本線沿線駅KIOSK、広島市内ポプラ全店ほかで販売

☎082·276·2700

川通り餅

亀屋(かめや)［広島市］

川通り餅のCMを知らない広島っ子はいないはず!?　しっとりと柔らかい上質の求肥の中にクルミの食感がアクセントになった、広島を代表する銘菓のひとつ。7個入り340円～と値段もリーズナブルで、たくさん配るときも喜ばれる。

JR広島駅ほかで販売

☎082·261·4141

カープかつ

すぐる［呉市］

魚のすり身とイカの粉末をミックスし、衣を付けて揚げたカツフライ。お好みソース味で、おつまみにも最適な駄菓子系おやつ。小分けになっているので、ばらまき系のおみやげにもおすすめ。今日のカープも勝っち勝ち！　16枚入り630円（税別）。

JR広島駅ほかで販売

☎0823·72·9225

中身は小分けに！

粽菜(ちまきな)「わかみず」

山豊(やまとよ)［広島市］

高菜、野沢菜と並び日本三大漬菜のひとつとして知られる、広島菜漬。粽菜「わかみず」は、国産のワラビとカンピョウを、広島菜で巻いたもの。ほかに柴漬けを巻いたものなどがある。目にも美しい手間隙かけた一品。全7種各540円（ちーず粽菜は756円）。

ひろしま夢ぷらざ（MAP▶P13）などで販売

☎082·848·7778

ボトルの中にトビウオ!?何でも使える万能出汁

もみじ饅頭のお酒
中国醸造［廿日市市］

もみじ饅頭のやさしい味わいを、そのままリキュールで表現したアイディア商品。牛乳で割ったり、かき氷にかけたり、アイディア次第でレシピは無限大！　こし餡味のほか、クリーム、チョコレート、抹茶味とラインナップも豊富。360ml各1080円。
広島市内百貨店ほかで販売
☎0829･32･2111

あの広島銘菓がお酒に!?今話題の斬新リキュール

だし道楽
二反田醤油（にたんだしょうゆ）［呉市］

炭火焼のアゴ（トビウオ）と昆布がまるごと入っている、驚きの調味料。ボトルの中で寝かせることで、独特の旨味が増すとか。自動販売機で売るという、販売方法もひと味違っておもしろい。見つけたら買いのインパクトみやげ。500ml650円。
広島県内設置の自動販売機にて販売
☎0823･57･6575

広島柑橘みやげ 増えてます！

フレッシュ&ジューシー はじける果実の新感覚スイーツ

はっさく大福
もち菓子のかしはら［広島市］

ハッサク発祥の地、尾道市因島で生まれたフルーツ大福。きれいにむいたハッサクの果実を、白餡とミカンの皮を練り込んだ餅で包んでいる。さっぱりとした甘さの餡とフレッシュなハッサクの相性が抜群。そのジューシーさは、一度食べるとやみつきになる。1個150円。
『もち菓子のかしはら』本店、広島駅2階「おみやげ街道」ほかで販売
☎082･208･2236

イカ天瀬戸内れもん味
まるか食品［尾道市］

イカ天の生産工場が全国で一番多い広島県。そのまま食べたり、お好み焼きに入れたりと何にでも使える万能選手だ。そんなイカ天と瀬戸内レモンがコラボした奇跡のスナック。レモンの爽やかな旨味に、ついつい手が伸びちゃう。90g324円
JR広島駅、尾道駅ほかで販売
☎0848･48･5585

さくさくイカ天とさっぱりレモン 奇跡のマリアージュ

甘くて酸っぱい 瀬戸田産レモンケーキ

広島銘菓／またきて四角
西洋菓子 無花果（いちじく）［広島市］

日本一の生産量を誇る、瀬戸田のエコレモンを丸ごと使用。レモン果汁入りの生地を専用の型で焼き、レモンシロップでコーティングしたオリジナルケーキ。表面にあしらわれた刻みレモンがアクセントになっている。3個入り1300円。
本店、福屋各店、広島空港ショップなどで販売。
☎082･922･2080

Hiroshima city

広島市内 美術館巡り

Museum cruise

広島市内にありながら、その喧騒を忘れさせてくれる芸術スポット。便利な循環バス「めいぷる〜ぷ」を利用すれば、アート三昧の一日を過ごすことも可能。作品を鑑賞した後は、のんびりカフェでくつろぐのもおすすめ。

幅広い分野の作品を収集展示する

広島市現代美術館

広島市内を見わたす、緑豊かな公園内に位置する美術館。現代美術を専門に扱う公立美術館の先駆けとして、平成元年に開館し、独自のテーマで、様々な現代美術作品を紹介する。優れた現代美術作品を収集保存するほか、講演会やワークショップなど、多彩なプログラムで現代美術の魅力を伝えている。

古代ヨーロッパの広場を思わせるアプローチプラザに、日本の蔵を連想させる三角屋根の外観。建築設計は黒川紀章氏。

Photo：Toshiyuki Nakao

広島電鉄比治山下電停徒歩5分。10時〜17時(19時まで開館延長日あり、入館は閉館30分前まで)、月(祝・8月6日の場合は翌平日)休。入館料370円(特別展は別料金)。広島市南区比治山公園1-1
☎082･264･1121

『カフェ 朝日珈琲サロン』では、窓越しに見える木々の緑を愛でながら、美術館でのひとときを。

全長207.4mの立体遊歩道「比治山スカイウォーク」。高低差37.5mを、楽々移動することができる。

広島市内中心部にありながら、日常の喧騒を忘れ、アートの世界へと誘ってくれる空間がある。それが、ここで紹介する3つの美術館である。様々な現代美術の楽しみ方を伝えるもの、フランス印象派の作品を数多く所蔵するもの、広島ゆかりの美術作品に比重を置くもの。ひと口に美術館といっても、三者三様の見せ方で、その魅力を存分に伝えている。また、カフェやレストランも併設してお

美術館オリジナルグッズ

ヒジヤマネコ(ぬいぐるみバッジ)。安部泰輔氏によるアーティストグッズ。各1080円。

前庭にあるピカソの子息から贈られたマロニエの木や、全国から集められた中庭のモミジなども見どころ。

バリアフリーにも配慮された館内。カフェでは、中庭を眺めながら軽食をいただくこともできる。

弧を描いた壁面が特徴的な展示室。

フランスの近代美術を数多く所蔵

ひろしま美術館

復興の道を歩むなかで、「愛とやすらぎのために」をテーマに昭和53年開館。モネやルノワール、ゴッホなど、印象派を中心としたフランス近代美術と、日本洋画や日本画などの日本近代美術コレクション約300点を所蔵。本館では、フランス近代美術を常時約90点展示している。毎月第2土曜には、コンサートや学芸員によるトークも。

広島電鉄紙屋町東電停徒歩3分。9時～17時（入館は～16時30分）。特別開催時を除く月（祝の場合は翌平日）休。入館料1000円（特別展は別料金）。広島市中区基町3-2
☎082·223·2530

美術館オリジナルグッズ

左：幻の黒猫キューピー
（ゴッホ『ドービニーの庭』参考）
右：ペガサスキューピー
（ルドン『ペガサス、岩上の馬』参考）
各648円。

1階は、美術図書を自由に閲覧できる図書室など、誰でもくつろげるフリーゾーンとなっている。

『レストラン Zona ITALIA in Centro』。縮景園の景色を眺めながら、イタリア直輸入の稀少ワインや無農薬野菜など、こだわりの食材を用いた料理をいただける。

電停の目の前にあり、アクセスも便利。

広島ゆかりの作品がそろう

広島県立美術館

中国地方初の公立美術館として、昭和43年に開館。広島県にゆかりのある画家の作品や、アジアの工芸品、1920年代～1930年代の美術作品などをテーマに、4500点以上を所蔵している。国の名勝に指定されている「縮景園」（入園料別途）と隣接しているため、美術鑑賞と四季折々の景色も楽しめる。

広島名物のお好み焼きのヘラ、宮島のしゃもじをかたどったオリジナルキーホルダー。各350円。

美術館オリジナルグッズ

広島電鉄縮景園前電停徒歩1分。9時～17時（開館延長あり、入館は閉館30分前まで）。月休（特別展会期中・祝・振替休日除く）。入館料510円（特別展は別料金）。広島市中区上幟町2-22
☎082·221·6246

めいぷる～ぷ

広島市中心部の観光地を回ることのできる便利な循環バス。JR広島駅新幹線口を起終点とし、平和記念公園や原爆ドームなどを約50分で回る、見どころ満載の運行ルートとなっている。もちろん、今回紹介した3つの美術館もルートに入っているので、広島市内観光の際にはぜひとも利用したい。何度も乗り降りするなら、1日乗車券がおすすめ。

1乗車200円、1日乗車券400円

中国ジェイアールバス
☎082·261·1268（9時～18時）

り、のんびりとした時間を過ごすにもうってつけの場所。四季折々の草木を愛でることのできる周辺の景色にも、ぜひとも目を向けてもらいたい。3館は比較的近場にあることもあり、全部を巡って様々な作品に触れるという、贅沢な過ごし方もおすすめ。どの美術館も、常設展に加え、年に数回特別展も開催している。ワークショップやコンサートなどのイベントにも参加して、アートの世界を堪能してみてはいかが。

広島を代表する景勝地・宮島は、
古代から、神の島として崇められてきた。
今も、嚴島神社をはじめ多くの歴史的建造物が残り、
優雅で荘厳な風景を描き出している。

その宮島で暮らす人々は、太陽の光を、風を、季節を、
五感で感じながら、発想豊かな先人の教えを誇り、
脈々と伝わる歴史の証を守り、次の世代へ引き継いでいる。

自然とともに生きて、変化する自然に逆らわず。
ありのまま、恒久的に共存し続けるその姿こそが、宮島。

訪れるたびに、自然が生み出した新しい変化を
感じることができる島、
宮島の散策へ、さぁ、出かけよう。

宮島口

2㎞先の神の島へ導く玄関口

嚴島神社

朱塗りの社殿が映し出す平安絵巻

表参道

縁日のように、にぎわいを感じる350m

町家通り

宮島に住む人々の生活の風を感じる場所

弥山

標高535m。手付かずの原始林が残る、奇跡の空間

宮島口。

神の島・宮島の玄関口

宮島の対岸に位置する宮島口は、JR宮島口駅から海に向かって歩くと、両脇に飲食店や、もみじ饅頭屋など立ち寄りたくなるスポットが並ぶ。思わず目移りする中で、帰りにおみやげを買いに寄ったり、地元の人たちとのふれあいを楽しんで。

宮島行きのフェリー乗り場前のロータリーに立つ舞楽「蘭陵王」の像。

宮島への玄関口を散策!!

宮島の対岸に位置する本州側の宮島口。その昔、この地は赤崎と呼ばれていた。明治30年(1897)に山陽鉄道(後の国鉄)の宮島駅が設置され、同じ年に宮島への渡船も開始された。昭和6年(1931)に広島電鉄宮島線が赤崎駅(広電宮島駅)まで延長されると、広島方面への交通路が一段と開けた。その後、昭和17年(1942)宮島駅が「宮島口」と名称を変えると、この地の名前も赤崎から宮島口へと変更して今に至っている。

今も、宮島口桟橋からは、JR西日本宮島フェリーと宮島松大汽船の2社が、宮島へ渡るフェリーを10～15分間隔で運航し、どちらも、約10分で宮島へ到着。宮島の素晴らしさに期待と夢を膨らませる旅行者、あるいはたくさんの楽しく印象深い旅の思い出を抱えて帰路につく人たち。それぞれに、地元の人たちが気さくに声をかけて見送ってくれる人情あふれる街が、宮島口だ。

時間がたつことでアナゴとご飯がじんわりなじみ、最高のバランスに。

宮島口の今昔を見守り続ける、あなごめし弁当発祥の名店

あなごめし うえの

明治34年(1901)創業のあなごめしの老舗。アナゴの骨でとった出汁で炊くご飯に、旨味が凝縮したタレで焼いたアナゴが隙間なく並ぶ。1人前3780円～。冷めても美味な駅弁、あなごめし弁当1728円。併設店の2階『他人吉』(要予約)でゆっくり過ごすのもおすすめ。

◆JR山陽本線宮島口駅徒歩2分。10時～19時(弁当は9時～)、水休(弁当は無休)。廿日市市宮島口1-5-11
☎0829･56･0006

1階にある食事処。カウンターとテーブルを配した民芸調の店内。

1階では、広島在住の作家の作品や広島の名産品などを取り扱っている。

ゆったりくつろげる空間 隠れ家的古本カフェ

みやじまぐちの想い出shop epilo

古本図書館とギャラリー、カフェを併設するセレクトショップ。ゆったりとした時間が流れる２階は、古本や雑誌、おいしいコーヒーやこだわりのビールなどが楽しめるカフェスペース。注文を受けてから豆を挽きドリップする好評のブレンドコーヒー500円は、プラス３００円で月替わりのケーキセットにすることも可能。

◆JR山陽本線宮島口駅徒歩2分。10時～18時（土・日・祝は～19時）、不定休。廿日市市宮島口1-5-11あなごめしうえの内
☎080・3879・0016

宮島口 広島↑ ↑広島駅 JR山陽本線 広島電鉄宮島線 宮島口駅 広電宮島口 広電宮島ガーデン JR西日本宮島フェリー 観光サービスセンター 宮島口駅前 宮島桟橋 川原厳栄堂 あなごめし うえの みやじまぐちの想い出shop epilo 0 100m

日常使いできる箸置きなどは、おみやげとしても人気。

一つひとつの風合いや色合いが異なる宮島焼。ビアマグや焼酎用カップ、一輪挿しなど多種多様に展示販売。

旅のお守りが始まりの宮島焼 創業百年を超える由緒ある窯元

川原厳栄堂

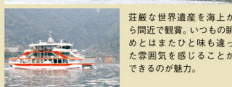
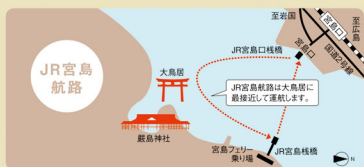
厳島神社御用窯として伝統ある窯元。間口が広く気軽に立ち寄れる雰囲気の店内には、丈夫で実用的な宮島焼が並ぶ。職人さんが作業する工房も併設しており見学（予約不要・無料）も可能。気軽に絵付け体験（要予約・有料）もでき、自分だけのオリジナルの器を作ることができる。詳細は電話にてお問合せを。

◆JR山陽本線宮島口駅徒歩3分。9時～19時、無休。廿日市市宮島口1-5-15
☎0829・56・0238

大鳥居に最接近するJR宮島航路

ＪＲ西日本宮島フェリー

JR宮島口桟橋から、世界遺産の「安芸の宮島」まで約2kmの海上を10分で結ぶJR宮島フェリー。宮島口を毎朝6時25分に出発し、帰りは宮島発22時14分の便まで時間帯によっては10～15分間隔で運航。特に宮島口を9時から16時にかけて出発する便は、大鳥居沖を経由し海から大鳥居と厳島神社を正面から見ることができる。

◆JR山陽本線宮島口駅徒歩6分。乗船料180円。無休。廿日市市宮島口1-11-5
☎0829・56・2045　http://www.jr-miyajimaferry.co.jp/

荘厳な世界遺産を海上から間近で観賞。いつもの眺めとはまたひと味も違った雰囲気を感じることができるのが魅力。

瀬戸内海汽船「広島ベイクルーズ 銀河」

広島港を発着して、宮島を訪れる瀬戸内海汽船のクルージングレストラン。おすすめは四季折々に移り変わる瀬戸の島々、その日ごとに違う表情を見せる海、そして銀河シェフ自慢のコース料理を楽しみながら、世界遺産「厳島神社」の島、“宮島”へ向かう「銀河ランチクルーズ」。宮島の上陸観光を楽しめる「宮島日帰りパックプラン」もある。

広島港発着。ランチクルーズ6000円～（要予約。前日までに電話予約またはインターネット予約）。月・火休。
☎082・255・3344
http://ginga-cruise.com/

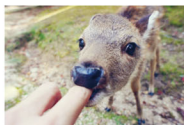
宮島厳島神社の大鳥居沖で船を停泊させてのデッキタイムも。船上からの参拝や記念撮影も楽しめる。

美しすぎる世界遺産

嚴島神社

建築美と自然美が織りなす、艶やかな世界遺産・嚴島神社。背後に弥山(みせん)をいただき、古くより脈々と続く静寂の空間。自然に逆わず、ともに生きる姿は、いつ訪れても何かが違う。訪れるたびに異なった表情を見せる島、それが宮島。

太古の昔から「神の島」として崇められてきた宮島。紺碧の瀬戸内海に、凛として佇む朱塗りの大鳥居と社殿が、訪れる人々を魅了している。本社火焼前(ひたさき)から、88間の海面にそびえる大鳥居と平安時代の建築様式を伝える社殿、海、神社の奥に広がる木々の緑が織りなす構図は、静寂な空間の中に描かれた平安の絵巻物のような美しさと雅やかさを放ち続けている。時の流れを忘れて、一歩一歩、社殿を歩くたびに、解き放たれる神秘的なパワーを感じて欲しい。

嚴島神社(いつくしまじんじゃ)
宮島桟橋徒歩15分。
6時30分〜18時
(季節により変動あり)、
無休。拝観料300円。
廿日市市宮島町1-1。
☎0829・44・2020

月に照らされて幻想的な雰囲気が生まれる大鳥居。

海、朱色の社殿、緑、青い空が織りなす絶妙なコントラスト。

Miyajima Sampo

大鳥居に大接近！　嚴島神社を海から一望する

ろかい舟（ぶね）

「ろかい舟」とは、櫓（ろ）と櫂（かい）だけで進む趣のある舟のこと。石鳥居の近くに乗船場があり、小舟に乗って宮島沖を周遊する。舟上では、案内人による詳しい解説や絶好の撮影ポイントでの撮影タイムなど。1周にかかる時間は20分程度。嚴島神社を海から眺められるのが魅力だ。

◆宮島桟橋徒歩12分。10時～16時の満潮時前後（3月～11月）、悪天候、潮位が低い時休。800円（GWなどの大型連休中は1000円）。廿日市市宮島町御笠浜（集合場所）。
☎0829·78·1419（宮島遊覧観光）

エンジンを使わない舟なので、潮風や波の音などを感じられる。当日の天候次第で運航が変わる。予約は不要。

嚴島神社参拝後にのんびりと周辺を歩く

威風堂々と海上に立つ姿が、神秘的な嚴島神社。その存在感は、国内外を問わず参拝に訪れた人々を魅了している。その社殿を囲むように周辺には、宝物館や多宝塔、嚴島神社とゆかりの深い大願寺など名刹や歴史ある建物が点在。さらに、その隙間をぬうように、参拝後にちょっとひと息つける食事処やみやげ物屋などのスポットが軒を連ねている。

この看板が目印。店内は、木にこだわり、落ち着ける空間になっている。

伝統の味を守り続ける
高級あなごめし

ふじたや

閑静な住宅地に佇む、明治時代から四代続くアナゴ料理の老舗。看板メニューのあなごめし2300円は、注文が入ってからアナゴを甘辛いタレをつけてふっくら焼き上げる。近海産の脂ののったアナゴ、広島県高野町産の米、秘伝のタレが一体になった絶品あなごめしだ。注文が入ってから、器を熱々に温めて出してくるのもうれしい心遣い。

◆宮島桟橋徒歩15分。11時～17時、不定休。廿日市市宮島町125-2
☎0829･44･0151

使い込むほどに風合いが増す
工房併設型ご当地帆布ショップ

宮島帆布
みやじまはんぷ

大願寺近くの表通りを1本入った路地に立つ、古民家を改装したお店。パラフィン加工した国内産9号の帆布と、オーガニックコットンで紡いだ6号の帆布を主に使用し製作するバッグや化粧ポーチなどの小物まで日常使いできるアイテムが充実している。ここでしか手に入らないので、まずはお店に寄ってみて。

お化粧ポーチ（1800～2200円）、ブックカバー（1250～1500円）など品ぞろえは変化するので、何度も足を運んでほしい。

◆宮島桟橋徒歩15分。10時～18時、不定休。廿日市市宮島町久保町290
☎0829･44･0788

モミジの形に鳥居が特徴的！なもみじまんアイスモナカ。味はバニラと抹茶各300円。

もみじまんアイスモナカは、ここでシカ食べられない

平野屋
ひらのや

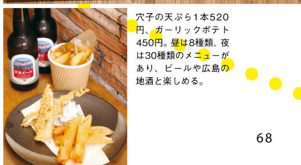
外はパリッと、見た目ふっくら、厳選されたアイスと粒餡がぎっしり詰まったもみじまんアイスモナカは絶品。嚴島神社の出口から徒歩1分にあるこの店限定、宮島の新名物だ。また、夏に向けて登場するふわふわ氷も、期待できること間違いなし。店内には、オリジナルのおみやげも豊富に取りそろえる。

◆宮島桟橋徒歩13分。9時～18時、不定休。
廿日市市宮島町112
☎0829･44･0399

宮島散策の途中にふらり立ち寄りたい、アットホームなお店

瀬戸内グリル じぱんぐ
せとうち

大聖院へ向かう小路の交差点そばに店を構えるこの店は、平成25年12月に誕生した新店。昼は宮島名物のアナゴやカキを中心としたメニュー（テイクアウトのみ）、夜は居酒屋として利用できる。「気軽に宮島名物を楽しんでほしい」という店主の思いどおり地元の人々や素泊まりの観光客に愛されるお店だ。

◆宮島桟橋徒歩17分。
11時～16時・18時～22時、不定休。廿日市市宮島町中江町306-1
☎070･5524･3191

穴子の天ぷら1本520円、ガーリックポテト450円。昼は8種類、夜は30種類のメニューがあり、ビールや広島の地酒と楽しめる。

宮島には、古い町家を改装した店や、海を眺めながらのんびりできるカフェが点在。そこで飲む、こだわりのコーヒーや紅茶、スイーツのレベルの高さには思わず感動！ 宮島でしか体感できない景色を眺めつつ、散歩の疲れを癒やしてみては。

春夏限定エスプレッソシロップが風味豊かなフローズンカフェラッテ500円。自家製ビスコッティも楽しめる。

開放感あふれる店内で、気軽においしいコーヒーを

伊都岐珈琲（いつきこーひー）

宮島で唯一自家焙煎コーヒーを提供する『伊都岐』が、平成26年3月に新たにオープンさせたのが、『伊都岐珈琲』。木目調で統一された店内は、シンプルで落ち着ける空間だ。テイクアウトし、コーヒー片手にお散歩もおすすめ。おみやげとして、ドリップコーヒー1パック500円が気軽に購入できるのもうれしい。

◆宮島桟橋徒歩13分。11時～19時、不定休。廿日市市宮島町420

宮島サイダー530円は、甘すぎず後味さっぱり。また、ケーキセット（1ドリンク付き）850円も好評。喫煙可。

潮風感じるくつろぎ空間。シーサイドカフェテラス

ひめあかり

『錦水館』内にあるカフェ。海岸通りに面するエントランスから、気軽に立ち寄れる。新発売の宮島プリン320円は、地元の食材にこだわった絶品スイーツ。ソースは2種あり、甘みと酸味のバランスが絶妙。食べ進めると思わず笑顔が出てくる仕掛けがあり、ぜひ食してみたい一品だ。

◆宮島桟橋徒歩5分。
7時～22時、不定休。
廿日市市宮島町1133（錦水館内）
☎0829･44･2131

入り口付近のスペースでは、杓子などの伝統工芸品はもちろん、島在住作家による花のコサージュなどかわいい雑貨がセンスよく並ぶ。

思わずゆったりしたくなる雑貨カフェ

まるかふぇ

笑顔が素敵なスタッフが迎えてくれる店内からは、海沿いの清盛神社を眺められる。地元の食材にこだわった、ベイクドチーズケーキ（1ドリンク付き）850円は、繊細な舌触りに感動。また甘みだけでなく香ばしさも感じる珈琲ぜんざい650円は、ホットでもアイスでも人気だ。そのほか、食事・ドリンクメニューも豊富。

◆宮島桟橋徒歩20分。10時～17時、不定休。
廿日市市宮島町西大西町12-5（宮島水族館付近、清盛神社前）
☎0829･44･0167

自家製濃厚ベイクドチーズケーキ500円のほか、季節によって変わるオリジナルジェラートは3種あり、どれもおすすめ。オリジナルカレーは絶品。

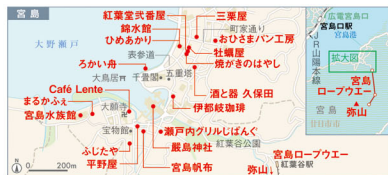
海に臨む絶好のロケーションで、優雅なひとときを

Café Lente（カフェ レンテ）

平成26年5月に大願寺近くの西松原沿いにオープンしたカフェ。「大鳥居や五重塔を眺めながらゆっくりした時間を過ごしてほしい」とオーナーの藤山さん。心穏やかになれる空間は、時間を忘れてつい長居してしまいそう。厳選された紅茶や淹れたてのコーヒー、ワインやカクテルなどドリンクメニューが充実。

◆宮島桟橋徒歩15分。11時～21時、火休。
廿日市市宮島町北大西町1167-3
☎0829･44･1204

宮島のメインストリート！
表参道

宮島桟橋から少し歩くと、両脇にみやげ物屋、食事処、旅館などが軒を連ねる表参道商店街がある。石の鳥居が見えてくるまでの約350mの間を、ぶらりと散歩するだけで、心がワクワクしてくる。

(春)夏秋冬、季節を問わず観光客でにぎわう宮島のメインストリート。もみじ饅頭をはじめとして、カキやアナゴ、杓子といった宮島名物を扱う店が集中している。郵便局の隣に展示されている「宮島の大杓子」は、記念撮影スポットにもなっている。もみじ饅頭発祥の地で、焼きたてのアツアツを食べ比べしてみては。

その食感に感動！宮島限定の「揚げもみじ」
紅葉堂弐番屋
もみじどうにばんや

外はサクッと、中はふんわりした食感の「揚げもみじ」。宮島発祥のもみじ饅頭を独自の衣で揚げた、『紅葉堂』の登録商標だ。1番人気のあんこをはじめ、チーズ、クリームが楽しめる。さらには、アツアツの揚げもみじとソフトクリームをトッピングした「揚げもみソフト」480円。絶品なのでぜひ味わってほしい。

◆宮島桟橋徒歩7分。9時30分頃～17時30分頃（季節により変動あり）、不定休。
廿日市市宮島町512-1
☎0829・44・1623

不思議な食感の名物！ 揚げもみじ（あんこ、クリーム、チーズ）各180円。食べ歩くもよし、店内で無料サービスのお茶とも楽しめる。

この道45年の職人が、火柱が立つほどの火力で一気に焼き上げる看板メニューの焼きガキ。

宮島で66年続く焼きガキ発祥の名店
焼がきのはやし
やき

焼き＆生ガキでは、カキのトップブランドである地御前（じごぜん）産の3年ものを使用し、品質は抜群！注文を受けてから店頭で焼く焼きガキ1200円は、身が大きく香りも豊かで、食べ応えあり。散歩の途中に、ぜひ、焼きたてをご賞味あれ。そのほか、アナゴ料理などもいただける。

◆宮島桟橋徒歩6分。10時30分～16時30分LO（土は～17時LO）、水（祝の場合は前または翌）休。
廿日市市宮島町505-1
☎0829・44・0335

独自の技術でいつでも楽しめる生ガキ（4個）1400円は、プルンとした食感と、磯の香りが食欲をそそる。

厳選されたカキのみを使用！ カキ料理専門店
牡蠣屋
かきや

粒が大きく濃厚な味わいのカキのみを厳選し、シンプルな料理法で提供することが『牡蠣屋』のこだわり。また、カキによく合う白ワインやシャンパンなども豊富に取りそろえており、グラスで楽しめるのがうれしい。焼きガキ1個300円から店内で楽しめる。そのジューシーさを感じてほしい。

◆宮島桟橋徒歩7分。10時～18時、不定休。
廿日市市宮島町539
☎0829・44・2747

宮島みやげに、「牡蠣屋のオイル漬け」6個入り1300円も好評だ。

町家通り

風情ある江戸時代の面影

江戸時代から戦前まで、宮島のメインストリートだった町家通り。宮島に住む人々の暮らしが息づく、レトロモダンな街並みが続いている。周辺には明治から続く老舗酒屋や和モダンなカフェ、かわいいシカのアイテムがそろう雑貨屋さんやギャラリーなどが点在。この通りから見る五重塔もおすすめしたい。

表参道より1本東側の通り。にぎやかな商店街とは対照的に、風情ある落ち着いた雰囲気を感じる。夜になると軒先に掛かる行灯が灯り、また違った情緒を漂わせる。

町家通りからの看板とパンの香りが、道案内をしてくれる終着点。

こし餡を使った宮島ラスク、瀬戸内のレモンをフレーバーにした瀬戸内ラスクも人気。

おひさまのような笑顔があふれるパン屋さん

おひさまパン工房（こうぼう）

石窯の燃料に、杓子の端材を利用、弥山の「消えずの火」から採火した火を使っている、宮島らしさ感じるパン屋さん。素材にもこだわったパンやラスクをいろいろ取りそろえる。定番の鳥居の模様が魅力的な瀬戸内メロンパン150円や、カキをイメージしたあんバタ190円、はちみつトースト210円など自慢の一品をぜひ。

◆宮島桟橋徒歩5分。10時～17時(売り切れ次第終了)、不定休。
廿日市市宮島町659-1
☎0829･44･2866

宮島土鈴さんとコラボした「眠り猫の土鈴」2500円、一つひとつ絵付けしたシカや鳥居がキュートな「クリップ(3個セット)」各400円、絵柄を刺繍した「お守り袋(ポチ袋付き)」850円。

オリジナルの和小物も充実 路地裏の雑貨屋さん

三栗屋（みくりや）

大杓子のある十字路から少し入った路地に佇む。店内には、店主の吉村さんがデザインしたオリジナルの和小物などがセンスよく並んでいる。おすすめは、四季折々の花々や愛猫を店主さんが手描きした根付け500円。ネコやカエルなどにちなんだ雑貨も充実している。

◆宮島桟橋徒歩7分。10時～17時、木休。
廿日市市宮島町北之町浜541-6
☎0829･44･2668

店主厳選の地酒と器が大集合 酒蔵の雰囲気漂う老舗酒屋

酒（さけ）と器（うつわ） 久保田（くぼた）

お酒好きな方へのおみやげに、酔心純米吟醸720ml2270円、賀茂鶴純米吟醸厳島720ml2270円、龍勢純米大吟醸黒ラベル720ml3100円。

徳利とお猪口の看板が目印、創業125年の老舗酒屋。店内は、酒蔵で使用されていた酒樽を棚や天井に利用している。広島の地酒はもちろん、酒粕の洗顔石鹸、ガラス製の酒器や日常使いの陶器など多彩に扱う。また、店主おすすめのお酒1杯100円で試飲できる。

◆宮島桟橋徒歩7分。9時～18時30分、水休。
廿日市市宮島町481（町家通り）
☎0829･44･2228

「おいしいお酒をお気に入りの器でじっくり楽しんで欲しい」と語る久保田さん

瀬戸内海の壮大な眺望が楽しめる

弥山

世界遺産として認定された弥山（みせん）原始林や、不思議なパワーを放つ巨岩など、奇跡の空間が点在している山頂周辺。ほかにも、歴史や自然にまつわる見どころが満載。

まるで空を歩いているかのように、瀬戸内海の絶景や原始林の眺めを楽しめる。ロープウエーでの空中散歩は、弥山観光のもうひとつの魅力。

眼下に広がる瀬戸内の大パノラマ 空中散歩をしながら楽しむ

奇跡の空間でもある「弥山」に登る際に欠かせない宮島ロープウエーは、少人数乗りの多数の客車を一定間隔で運行する循環式と、2台の客車が山頂と山麓を交互に往復する交走式と呼ばれる2種類の方式のロープウエーを連絡し運行する日本では珍しいロープウエー。紅葉谷駅から終点の獅子岩駅まで、乗り継いで約20分。

宮島ロープウエー

宮島桟橋徒歩26分。
9時～17時(時期により変動あり)、メンテナンス日・悪天候時休。
往復1800円。
廿日市市宮島町紅葉谷公園
☎0829･44･0316

Check!

『きよら♡かなる宮島』972円

世界中から多くの観光客が訪れる宮島を舞台にした心温まる恋愛マンガ。宮島に住む和菓子屋「もみじ姫」の一人娘きよらと、牡蠣料理屋「火鬼八（かきや）」の一人息子恩賀、そして2人を見守る不思議で愛らしいキャラクターたちの物語。物語の随所に宮島の見どころが登場して、神の島・宮島の独特の世界観を表現している。

宮島・弥山展望台リニューアルオープン記念 マンガのキャラクターが現れ、動き出すAR

スマートフォンを使った新しいイベントがスタート。"宮島ロープウエーオリジナルアプリ"をダウンロードすると、AR技術によって3Dキャラが出現します。弥山に登って試してみて。

【キャラクター出現場所】◎宮島ロープウエー獅子岩駅屋外、弥山展望台付近

オリジナルアプリダウンロード方法

「App Store」または「Google Play」から「宮島-弥山AR」で検索

※スマートフォンの機種によってはご利用いただけない場合がございますので、予めご了承ください。詳しくは宮島ロープウエーのホームページをご覧ください。

App Storeからのダウンロード

Google Playからのダウンロード

悠久の大自然が創り出すパワースポット

宮島最高峰の弥山は、弘法大師が、大同元年（806）に開いた。山頂までは、ロープウエーとハイキングを組み合わせて往復約2～3時間はかかる。中腹には、弘法大師が修行した弥山本堂や、「恋人の聖地」として認定されている「消えずの霊火堂」など見どころ満載。山歩きになるので、動きやすい服装、トレッキングシューズなどの歩きやすい靴で、飲み物なども用意しておくこと。

獅子岩展望台

宮島ロープウエーの終着駅・獅子岩駅からすぐの場所にある絶景スポット。似島や江田島、能美島など瀬戸内海の多島美が望め、頂上とはまた違う撮影ポイントになっている。また、東屋などの休憩所もあり、見逃せないスポットだ。

くぐり岩

霊火堂から山頂までの道中にある、大自然が創り出した巨大な岩のトンネル。その巨大さは、見るものを圧倒する。また、不動明王がすぐ近くの不動岩に安置されている。ここまで来ると山頂まではあともう少し。

霊火堂

終着駅から山頂へ、歩くこと約20分。弘法大師が修行に使った火が「消えずの火」として1200年以上経った今も燃え続けている。「広島平和記念公園の平和の灯火」の、採火元のひとつになっていることでも有名だ。霊火堂前の広場でひと休みし、山頂に向かってラストスパートをかけたい。

消えずの火で沸かした大茶釜の霊水は、万病に効くと云われている。

弥山展望台

初代総理大臣伊藤博文が「日本三景の一の真価は頂上の眺めにあり」と感嘆したのも納得の絶景。屋上からは360度の大パノラマが満喫でき、旅の疲れも吹き飛ばしてくれそう。標高535mの山頂から、見晴しのよい日には遠く四国連山まで望むことができる。日常を忘れて、大自然の神秘を感じてほしい。

瀬戸内海をまるごと体感

宮島水族館（みやじますいぞくかん）

世界遺産の島、宮島にある中国地方最大級の水族館。瀬戸内海の生きものを中心に、350種1万3000点以上を展示。広島ならではのカキの養殖を再現した水槽など瀬戸内海の魅力を紹介する10のゾーンや、毎日開催されるアシカライブなど、海の生きものと身近に触れ合い、楽しめる水族館だ。

宮島桟橋徒歩25分。9時～17時（入館は～16時）。
施設整備、点検のため臨時休館日あり。入館料1400円。
廿日市市宮島町10-3
☎0829・44・2010

の生きものをより身近に感じられる参加・体験型の水族館として、平成23年8月にグランドオープン。愛称を一般公募し、「みやじマリン」と名付けられた。「いやし」と「ふれあい」をコンセプトに、展示は瀬戸内海を中心に構成。海獣エリアでは、ペンギンやトド、アザラシ、コツメカワウソなど、愛らしい動物たちに会える。実際に、見て、触れて、感じることのできるコーナーが豊富で、子どもたちは興奮。また、様々なイベントが開催されているので、事前に時間をチェックしておくと◎。

外観・内装

宮島の景観になじむよう「和」を意識してデザインされた、水族館では珍しい和風建築も魅力のひとつ。外観に瓦屋根がなじんでいる。

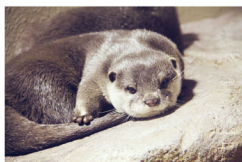
スナメリ

宮島水族館のシンボルとなっているスナメリ。お母さんのニコと、宮島水族館で13年ぶりに生まれた1歳のイチゴに心がなごむ。

アシカライブ

屋外プールで行われるアシカライブは毎日開催！ 観覧席は屋根付き。芸達者なアシカたちのパフォーマンスをぜひ間近で見てみて！

カキいかだ水槽

広島ならではの海の風景であるカキいかだを再現。地元の人でもなかなか目にすることのない、海中のカキいかだの様子を観察できる。

コツメカワウソ

コミカルでかわいらしい動きに癒やされる！ 2つの水槽の間を見上げると透明な筒を通る姿を見ることができる。

江戸の世に 思いを馳せる五つ橋

岩国

広島市内からおよそ1時間で行けるアクセスのよさから、広島・宮島と合わせて訪れる人も多い岩国。日本三名橋のひとつ「錦帯橋」は、この街のシンボル。錦川をお堀として築城された「岩国城」も訪れたい名所だ。

山間を広く緩やかに流れていく錦川。晴れた日は、清々しく穏やかな水面のきらめきに目を細める。しかし、かつては暴れ川と呼ばれ人々の暮らしを脅かしてきた。城内と城下町をつなぐ唯一の橋だった錦帯橋は、流失と再建、様々な改良を経て、現在は岩国のシンボルとして愛されている。今も色濃く残る城下町の風景は、ふとした瞬間にタイムスリップしたような感覚に陥ることも。街並みに溶け込んで暮らす人々が紡ぐ時間に身を任せ、ゆっくりと散策したい。

穴がひとつ多いことから「見通しがよい」と縁起物として知られる岩国蓮根も名物のひとつ。岩国の郷土料理には欠かせない食材だ。一度に4～5升の米を使い、型の中で具と寿司飯を交互に重ね押して仕上げた岩国寿司をはじめ、汁の多い煮物「大平（おおひら）」、レンコンの酢の物などは、岩国のおめでたい席には欠かせない料理となっている。

自然と見事に調和した情緒あふれる城下町を巡る

下からものぞきたい、
歴史を受け継ぐ構造美

錦帯橋
きんたいきょう

日本を代表する木造橋で日本三名橋のひとつに数えられている。延宝元年(1673)、吉川広嘉によって創建され、現在に至るまで岩国のシンボルとして多くの人から愛されている。足元に気を取られがちだが、景色を楽しみながらゆっくりと渡りたい。橋の下から見上げる、精巧な構造も見どころ。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車すぐ。8時～17時(夏期は～19時)、無休(24時間通行可)。渡橋料300円。岩国市岩国1
☎0827・41・1477(錦川鉄道岩国管理所)

岩国の街をぐるり一望

岩国城
いわくにじょう

錦帯橋の架かる錦川を天然の外堀にし、初代藩主、吉川広家が慶長13年(1608)に造った。しかし、一国一城令により、築城からわずか8年で取り壊された歴史をもつ。現在の天守は、昭和37年に再建されたもの。天守閣からは岩国市内一円、遠くは瀬戸内海の島々や四国まで一望できる。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車10分、ロープウェーで3分の城山山頂駅下車3分。9時～16時45分(入館は～16時30分)、不定休。入館料260円。岩国市横山3 城山
☎0827・41・1477(錦川鉄道岩国管理所)

恋に生きた女流作家の
息吹を感じて

宇野千代生家
うのちよせいか

明治30年(1897)岩国生まれの女流作家、宇野千代の生家。恋多き女性ともいわれ、数々の恋のエピソードを作品から感じることができる。生前彼女が愛した庭は、ゆっくりと四季が移ろう癒やしスポット。小説『薄墨の桜』のモデルとなった桜の苗木が大木に育ち、春を彩る。

◆JR岩徳線川西駅徒歩7分。10時～16時、火休。見学料300円。岩国市川西2-9-35
☎0827・43・1693

時の流れの中に、
脈々と続く日々の営み

岩国城下町
いわくにじょうかまち

岩国藩の発展とともに整備された城下町の面影が残るエリア。碁盤目状とT字路が混ざり合った町割の中に古い建物が数多く残り、昔の雰囲気を伝えている。各所に江戸時代の町名が掲げられ、当時のにぎわいを想像するのも楽しい。平成19年「美しい日本の歴史的風土100選」に選定された。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車5分。岩国市岩国1～2
☎0827・29・5116(岩国市観光振興課)

地域の暮らしを支えた台所

岩国市小売市場
いわくにしこうりしじょう

古くから地域の台所としてにぎわってきた、『岩国市小売市場』。現在では、1店舗のみが出店している。今後、定期的に祭りやマーケットが行われるスペースとしての活用も計画されている。地元の人の暮らしを支え、交流の場として栄えた面影を感じてみては。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車10分。岩国市岩国2-5-5 ☎0827・32・7355(岩国市生産流通課)

2階席の窓から、間近に錦帯橋を望むことができる。まるで一幅の絵のような迫力に息を飲む。

じゃのめ御膳1700円。岩国寿司をはじめ、岩国の定番メニューが一度に楽しめると、来店者の8割がオーダーする。ほかに、れんこん会席3850円など豊富なメニューがそろう。

1. レンコンソフトクリーム350円。素揚げした岩国蓮根が混ぜ込まれている。お味は食べてからのお楽しみ。2. ひときわ目を引く外観。錦帯橋を岩国城側に渡り切って少し歩くと見えてくる。

120種類以上から、驚きの味に挑む!?

竹の里 むさし

ズラリと並ぶソフトクリームのサンプルに思わず足を止める。ここでは全部で120種類を超えるフレーバーのソフトクリームを用意している。通常のバニラよりも味の濃い「クレオパトラの涙」400円のほか、ニンニク、カレー、ハバネロなど、想像を超えた味も並ぶ。チャレンジするかしないかはあなた次第！

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車10分。9時～18時、無休。岩国市横山2-1-23
☎0827･43･1546

錦帯橋を眺めながらいただく老舗の味

錦帯橋たもと 平清

安政5年（1858）創業の老舗。創業から変わらない基本の姿勢を守りながら、時代に合わせた料理を提供するこの店は、魚屋が始まりといわれている。魚のほぐし身が入った岩国寿司は、風味のよさが特徴。錦帯橋のたもとという抜群のロケーションで、窓側の席からは錦帯橋を眺めながら食事をすることができる。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車すぐ。11時30分～14時・17時～20時LO、火休。岩国市岩国1-2-3
☎0827･41･0236

郷土料理からスイーツまで 岩国ぶらぶら食べ歩き

地域に愛され100年あまり 路地裏の人気者

浅尾商店

明治38年（1905）創業の菓子店。レトロなガラス瓶の中には、懐かしさいっぱいのお菓子が並ぶ。子どもたちに人気の駄菓子からお茶会に使われる落雁など、品ぞろえが豊富。三代目の浅尾芳生さんは、学校帰りの小学生たちからも声をかけられる人気者。浅尾さんの笑顔に会いに行ってみて。

炭酸せんべい「カルルス」200g 330円など、懐かしの味を量り売りしてくれる。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車15分。8時30分～18時30分、無休。岩国市岩国3-2-35
☎0827･41･0995

JR岩国駅に着いたら まずは食べたいこの1杯

寿栄広食堂

JR岩国駅のロータリー目の前にある創業65年を迎える中華そばの店。入り口で食券を買うと、マイクですぐに厨房へ注文が伝わる仕組みがおもしろい。中華そば600円は、あっさりとしたスープに豚の背油のコクが加わったクセになる1杯。足繁く通うファンも多く、途中下車してでも訪れたい。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅徒歩1分。10時～22時、不定休。岩国市麻里布町1-2-3
☎0827･22･7878

三代目の市川久さん。

中華そばのほか、肉うどん550円、いなり2個300円などもある。

千代が愛した「桜の間」とおもてなしが光る割烹旅館

半月庵
はんげつあん

明治2年(1869)創業の割烹旅館。宇野千代の小説『おはん』にも登場し、実際に千代が愛した「桜の間」からは、美しい庭が眺められる。料理は、素材の味を生かした薄味の懐石料理(要予約)を提供。ランチは1時間につき1人216円プラスすると、客室でゆっくりと食事することもできる。

◆JR山陽本線・岩徳線岩国駅からいわくにバス「錦帯橋」行き20分の「錦帯橋」下車2分。ランチは11時〜14時LO、無休。岩国市岩国1-17-27 ☎0827･41･0021

1.2.1泊2食1万2960円〜。宿に到着後、抹茶と和菓子でもてなしてくれる。3.岩国寿司膳1728円。

広島定番ドライブスポット❶

西の横綱

いろり山賊(さんぞく)

訪れる人をワクワクさせる いろんな意味で豪快な雰囲気

山賊の元祖。四季の移ろいを楽しめる〈いろり山賊(さんぞく)〉

『いろり山賊』は、赤い提灯が目印。民芸風の造りの店で、まずは店舗正面で食券を購入。その後、自分好みの席へ。桜や紅葉などシーズンごとに様々な景色が楽しめる屋外席や囲炉裏席もある。入り口付近には、おみやげ物売り場もある。

広島の人々が、運転免許証を取ったら真っ先に行く、といわれているのが山口県岩国市玖珂(くが)町の山間にある『いろり山賊』だ。囲炉裏やコタツで名物料理の山賊焼きや山賊むすびなどを楽しむ独特のスタイルが人気で、家族連れ、友達同士、カップルなど世代を超えて、連日連夜幅広い人たちが訪れている。店の佇まいは、日本の伝統的な建築を踏まえて、独自にデザインした民芸風。2000坪あまりの広大な敷地内には、「どこにもないものを」をテーマにして、庄屋の長屋をイメージした『竈(かまど)』や、城郭風造りの『桃李庵(とうりあん)』といった店も続々と造られている。

そのいずれもが、古くから受け継がれる職人技が生かされた建物ばかりで、他に滝や神社、お地蔵様、観音様なども点在する。料理だけでなく、立地や空気感まで、そのすべてを楽しめる場所だ。

10領以上の甲冑に見守られながら食す〈桃李庵(とうりあん)〉

城郭風造りの建物内に広い座敷が広がる『桃李庵』。職人技を生かして、建物の隅々まで丁寧に造られている。店内は、広々とした大広間もある。メイン料理は、ステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きといった皇牛(すめらぎ)を使った肉料理。他にも山賊料理や喫茶メニューも充実。

秘伝の出汁と手打ちうどんが自慢の山賊うどん605円。

甘いタレで食欲をそそる山賊焼き681円は豪快にかぶりついて。

とてもひと口では食べきれない大きさの山賊むすび508円。鮭、昆布、梅のおいしさを一度に。

長屋風の建物とおおきなかまどが目印〈竈(かまど)〉

『桃李庵』に隣接する『竈』は、ずらりと並ぶかまどがシンボル。店の奥には、大きな滝があり、その下の池にはコイがたくさん泳いでいでいる。池に面した屋外席が絶景スポット。水の音に癒やされながら、至福の時を楽しんで。

山賊むすびのあまりにもの大きさに、ビックリ！恥ずかしがらず、豪快に食べるのがポイント。

いろり山賊(さんぞく) 玖珂店(くがてん)

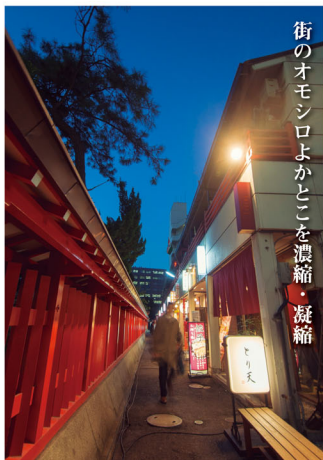
◆JR岩徳線玖珂駅から車5分。山口県岩国市玖珂町1380-1　☎0827･82･3115

いろり山賊
営／9時30分～翌5時（翌4時30分LO）
休／火曜

竈（かまど）
営／10時～24時（23時LO）
休／水曜

桃李庵（とうりあん）
営／10時～24時（23時LO）
休／木曜

あちらもこちらも歩く人のための完全保存版

好評発売中!

ぎゅっと

福岡・博多

定価 本体838円+税　A4変型判／128頁・オールカラー

輝きを増す10エリアをディープに紹介

天神・大名・今泉／長浜／六本松／箱崎／百道／薬院／平尾・大楠／博多／太宰府中洲・西中洲・春吉

- 博多の台所・柳橋連合市場
- 水天宮のお膝元・うまかもん通り
- 必食！ ふくおかのソウルフード
- 福岡っコはうどんがお好き。
- 豚骨でもない、ラーメン新勢力
- THE屋台案内　and more!

金の名古屋

定価 本体838円+税　A4変型判／128頁・オールカラー

厳選ゴールデンタウン 八

那古野・円頓寺／大須／栄・泉／白壁下之一色／覚王山・本山・東山／今池／熱田

- 名古屋城解剖さんぽ
- 喫茶店でおはようさん
- 鄙び旅館に泊まろう
- 名駅地下街イラストマップ
- 地元民御用達ローカルグルメ
- なごやんのおみやげ　ほか

◎お求め・お問い合わせは、書店または弊社販売部まで
交通新聞社 販売部／ TEL03-5216-3217（平日9:30〜18:00） FAX03-5216-3219
〒102-0083 東京都千代田区麹町6-6 麹町東急ビル　ホームページからもお求めいただけます 交通新聞社 検索

豊かな水が育てた
日本酒の都

西条

酒蔵通りを歩いていると、
ふと甘い香りが鼻孔をくすぐる。
やはり西条（さいじょう）といえば日本酒。
香りに誘われるように訪ね歩けば、
同じ土地で生まれながら、
こんなにも、個性が豊かなものかと驚く。
粋を極めた杜氏（とうじ）の情熱に思いを馳せ、
ほろ酔い気分、千鳥足。

酒都と呼ばれ、酒好きの心を酔わせる、東広島市西条。西条駅周辺の酒蔵通りには、多くの造り酒屋が軒を連ねている。肩を寄せ合うように酒蔵がひとつのエリアに集まったのには、理由がある。それは、水。日本酒にとって清冽な水は必要不可欠だ。ここ西条には、酒造りに適した龍王山の伏流水が井戸水となってこんこんと湧き出ている。現在もその水を使って酒が仕込まれ、それぞれの酒蔵で自由に湧水を飲むこともできる。西条で酒造りがはじまったのは、江戸初期の1650年頃。江戸時代には、西条四日市という宿場町として栄え、明治後半からは酒造りに最適な気候風土の下、水に適した独自の醸造技術を開発。その結果、灘、伏見と並び称される日本の銘醸地として発展した。白と黒のなまこ壁が美しい街並みと、赤レンガの煙突が空に伸びる風景は西条ならでは。個性あふれる酒蔵をゆっくりと巡りたい。

酒粕チーズトーストと日本酒の仕込み水で淹れた九重の蔵、各600円。セットで頼むと、ドリンクが200円引きになる。

仕込み水で淹れた香り高いこだわりブレンド

くぐり門珈琲店（もんこーひーてん）

くぐり門の向かって左側の建物にあるコーヒー店。西条の杜氏が厳選した豆「九重の蔵」2350円など、おみやげにぴったりのオリジナルコーヒー豆や酒まんじゅうなどを販売する。2階の喫茶スペースでは、日本酒の仕込み水で淹れたコーヒーや、酒粕を使ったスイーツが楽しめる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。10時～16時30分LO、第2・4火休。東広島市西条本町17-1
☎082・426・3005

街のシンボルを活用した情報発信基地

くぐり門（もん）

西条酒蔵通りにある、路地をまたいで屋根がつながっている珍しい建物。昭和初期ににぎわった芝居小屋「朝日座」の入り口で、「くぐり門」という愛称で親しまれていた。現在は、向かって右側の建物が「西条酒蔵通り観光案内所」となり、休憩所や貸会場として活用されている。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。10時～16時、月休。東広島市西条本町17-1
☎082・421・2511（西条酒蔵通り観光案内所）

懐かしい街並みに吹く西条の新しい風

街全体が酒に酔う2日間 10月は「酒まつり」へ！

酒（さけ）まつり

毎年10月に酒蔵通りを中心に行われる、日本酒の一大イベント。日本全国から集結した約1000銘柄の日本酒の飲み比べができる酒ひろばや、東広島市の名物料理「美酒鍋」が味わえる美酒鍋会場が設けられる。各蔵元では酒やグルメ、コンサートなど盛りだくさんのイベントでおもてなしする。

◆JR山陽本線西条駅周辺
☎082・420・0330（酒まつり実行委員会）

広島藩最大の宿場町 江戸の歴史を今に伝える

御茶屋（本陣）跡（おちゃや（ほんじん）あと）

江戸時代、西国街道の宿場町として栄えた西条。大名や幕府の要人が宿泊した御茶屋が当時の広島藩には9つあったが、その中でも最大だったといわれている。残念ながら明治時代に取り壊されてしまったが、現在はその門が復元されており、外観のみ自由に見学することができる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩3分。東広島市西条本町4
☎082・421・2511（西条酒蔵通り観光案内所）

試聴機を複数台設置してあり、気になるCDを気軽にチェックできる。ついつい長居してしまいそうな、居心地のいい空間。

良質な音、服、物 旅先で愛用品と出会う

franз'（フランクス）

「長く愛せるモノを」がコンセプトの雑貨店。代表の大東泰彦さんがセレクトした、CDや洋服、雑貨が並ぶ。アーティストとのつながりも強く、定期的にミュージシャンを西条に招き、イベントなども積極的に行っている。ふと手に取ったCDが、旅を鮮やかに彩る運命の一曲になるかも。

◆JR山陽本線西条駅徒歩8分。11時～20時、月休。東広島市西条朝日町6-48
☎082・421・5896

三原駅→

【定番】大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴（720ml）2700円やさしい香りと口の中に広がる芳醇な味わい楽しみたい。桜の花びら型の金箔入り。

【限定】特別本醸造 蔵出し原酒（720ml）1500円深いコクと旨味あるこの酒は脈々と受け継がれる伝統の味。ここでしか買えない蔵限定の原酒。

定番日本酒チャート
甘口 ―――★― 辛口
濃醇 ――★―― 淡麗

芳醇な味わいの金箔入りの大吟醸

❹賀茂鶴酒造（かもつるしゅぞう）

明治時代から先進的精米技術を取り入れ、昭和33年、全国に先駆けて大吟醸造りの酒を発売。全国でトップクラスの技術を誇っている。平成26年4月のオバマ大統領と安倍首相の会食に、大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴が登場したことで再び注目を集めている。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。9時～16時30分、不定休。東広島市西条本町4-31
☎082·422·2121

【定番】ひめあま 福美人（720ml）1100円
女性向けにアルコール度数は低め。ワインやジュースをちょい足しすると一層飲みやすい。

【限定】しずく酒 大吟醸（720ml）3600円
吊り下げ搾りという手法で、ぽたぽたと1滴ずつ搾る。量産ができないため、蔵限定で販売されている。

定番日本酒チャート
甘口 ★―――― 辛口
濃醇 ―――★― 淡麗

女性からの人気も高いまろやかな口当たり

❺福美人酒造（ふくびじんしゅぞう）

やさしい口あたりの酒で、広島の酒の代名詞「女酒」を代表する銘柄。大正6年（1917）、全国で初めて法人組織の蔵として創業。優れた酒造りの技能のため、全国から杜氏が学びに訪れた。そのため「西條酒造学校」とも呼ばれた。

◆JR山陽本線西条駅徒歩10分。8時～16時30分、無休。東広島市西条本町6-21
☎082·423·3148

【定番】キレイ大吟醸 創（720ml）2700円
広島県産の酒米をふんだんに使用し、蔵の伝統を受け継ぐ手造りの技法で醸した酒。

【限定】蔵元限定酒 吉田屋（720ml）1620円その昔は「吉田屋の酒」と親しまれていた屋号を冠した限定酒。その時期に合わせた酒を毎回100本限定で瓶詰めしている。

定番日本酒チャート
甘口 ―――★― 辛口
濃醇 ――★―― 淡麗

辛口といえば亀齢キリリとした口当たり

❻亀齢酒造（きれいしゅぞう）

甘口が多い広島の酒の中、辛口で喉ごしのよさを信条とする酒蔵。長寿と繁栄の気持ちを込めて「亀齢」と名づけられた。麹に日本酒を練り込んだ「醸華町うどん」や酒粕を原料にした美肌石鹸なども販売する。

◆JR山陽本線西条駅徒歩6分。9時～16時（土・日は10時30分～16時）、不定休。東広島市西条本町8-18
☎082·422·2171

【定番】純米吟醸 朱泉 本仕込（720ml）1704円
淡い黄金色の、ふくよかな旨味とコク、爽やかなキレをもった純米吟醸酒。ぬるめの燗がおすすめ。

【限定】賀茂泉にごり吟醸（500ml）1200円
海外向けに作られたスタイリッシュなにごり吟醸酒。国内での販売はここだけ。

定番日本酒チャート
甘口 ―――★― 辛口
濃醇 ―★――― 淡麗

山吹色に輝くのはこだわりぬいた純米酒

❼賀茂泉酒造（かもいずみしゅぞう）

大正元年（1912）創業。日本酒本来の姿を求めて、米と米麹だけで醸す純米酒の復活に戦後いち早く取り組んだ。昭和46年、当時としては画期的な精米歩合60%の純米吟醸酒を世に送り出し、全国的にその名を広めた。純米酒特有の芳醇な味わいの酒。

◆JR山陽本線西条駅徒歩10分。8時～17時、土・日・祝休。東広島市西条上市町2-4
☎082·423·2118

酒蔵通りMAP

個性豊かな蔵元が軒を連ねる酒蔵通り。
蔵の歴史や製造方法は様々。
ほとんどの蔵元の販売所で試飲ができるので、
のんびりと、ほろ酔い気分で散策してみて。
蔵元でしか買うことのできない
限定酒も要チェック！

定番　限定

【定番】純米大吟醸原酒 神髄（720ml）5400円蔵の技術の粋を集めた超低温長年熟成した大吟醸。モンドセレクション金賞を15年連続して受賞している。
【限定】桃色にごり酒 西條鶴（720ml）1350円華やかな香りで米の旨味があるにごり酒。淡いピンク色が美しく、特に女性に人気が高い。

定番日本酒チャート	
甘口 ――――★― 辛口	
濃醇 ★―――――― 淡麗	

伝統の技が光る
超低温熟成の大吟醸

❶西條鶴醸造（さいじょうつるじょうぞう）

江戸時代に掘られた井戸水と地元産の米を使い、伝統的な醸造法にこだわっている。明治37年（1904）創業当時の建物がほぼそのままの姿で残っている。今も現役で活躍するレンガの煙突は西条唯一。吟醸酒入りジェラート310円を販売する。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。9時～17時、不定休。東広島市西条本町9-17
☎082·423·2345

定番　限定

【定番】上撰 山陽鶴（720ml）839円
スッキリとした飲み口。上品で爽やかな味わいに特徴がある。
【限定】五酒セット（各180ml）1542円
『山陽鶴』を代表する日本酒5種類がセットになっている。飲み比べはもちろん、おみやげとしても喜ばれる。

定番日本酒チャート	
甘口 ―――★――― 辛口	
濃醇 ――――★―― 淡麗	

歴史にとらわれない
料理との組合せを提案

❷山陽鶴酒造（さんようつるしゅぞう）

大正元年（1912）創業。山陽道の松並木に鶴をあしらって「黒松山陽鶴」と命名されたことが始まり。広島市内に直営の飲食店を展開する新しい取り組みを行い、店では、『山陽鶴酒造』の日本酒を全種類を楽しむことができる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。9時～17時（土は午後のみ）、日・祝休。東広島市西条岡町6-9
☎082·423·2055

定番　限定

【定番】本格 あまざけ（720ml）900円（税別）麹から作っている酒蔵ならではの甘酒。麹にこだわる白牡丹ならではの1本。冷やして飲んで。
【限定】広島の酒 原酒（720ml）900円（税別）上品な甘さで飽きのこないおいしさ。アルコール度数の高い原酒なのでロックで飲むのがおすすめ。

定番日本酒チャート	
甘口 ★―――――― 辛口	
濃醇 ★―――――― 淡麗	

夏目漱石も愛した
西条らしい甘口の酒

❸白牡丹酒造（はくぼたんしゅぞう）

広島県内で最も古い歴史を誇る酒蔵。延宝3年（1675）の創業で、江戸時代に建造された延宝蔵と天保蔵が残る。天保蔵の試飲コーナーには、白牡丹を愛した板画家の棟方志功の版画が飾られている。甘党だった文豪・夏目漱石も愛した酒。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。10時30分～16時、祝休。東広島市西条本町15-5
☎082·422·2142

蔵元直営店で味わう伝統の味「美酒鍋」

佛蘭西屋（ふらんすや）

『賀茂鶴酒造』直営のレストラン。1階はフランス料理、2階は和食が楽しめる。どちらも、季節感あふれる料理を提供する。新鮮な食材の味を引き出すため、味付けはシンプル。店限定の酒「佛蘭西屋」は、日本酒をシェリーの樽で熟成させたオリジナル。

◆JR山陽本線西条駅徒歩7分。11時30分～14時LO・1階は17時30分～20時30分LO・2階は17時～21時LO、1階は木・第3・4月・2階は水・第1・2月休。東広島市西条本町9-11
☎082・422・8008

1.元祖美酒鍋1人前1900円は、肉と野菜を塩コショウ、日本酒で味付けしたシンプルな西条の名物鍋。2.店内はモダンな雰囲気。

くつろぎの空間で
四季を感じる和食を

くぼまち 割烹（かっぽう） しんすけ

『山陽鶴酒造』の酒蔵を改造した和食店。旬の食材を使った四季折々の料理が楽しめると、観光客はもちろん地元の人たちからも愛されている。昼は三段重弁当1550円がおすすめ。1段ずつ引き出すと、目にも鮮やかな料理が現れる。前日までに予約すると、美酒鍋御膳2050円なども楽しめる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩5分。11時～14時LO・17時～21時LO、日・月・祝休。東広島市西条岡町6-9
☎082・422・7950

1.三段重弁当1550円。プラス500円でご飯ものが選べる。2.趣のある酒蔵を改装した店内で、1階の席からは中庭を望むこともできる。

酒どころに旨いものあり お猪口片手に箸が進む

1.飲み比べセット1944円は、西条にある9つの蔵の酒が少しずつ楽しめる。そのほか、日本酒を使ったカクテルもある。

気軽な居酒屋スタイルで
欲張りに9蔵飲み比べ

地場飯（じばめし）＆地酒（じざけ） 満天（まんてん）

西条の名物料理や日本酒を、カジュアルに楽しめる居酒屋。旬の魚を使った料理ほか、季節の料理、酒蔵で蔵人の労をねぎらうために生まれた美酒鍋1人前1620円もスタンバイ。西条酒と米粉を使用したから揚げ、コメカラ648円も人気メニュー。さっくりとした食感がクセになる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩3分。17時～翌1時（金・土・祝前日は～翌3時）、不定休。東広島市西条栄町1-4-36 フラットフォーム1F
☎082・423・1711

和の雑貨に囲まれた、懐かしの古民家ギャラリー

ギャラリー 鳳仙花（ほうせんか）

末成康江さん（写真左）が営む、古民家ギャラリー。店内には、所狭しと和小物雑貨や陶芸作品が並ぶ。隣のレストランスペースでは、せいろランチ1650円（要予約）が口コミで広がり、幅広い世代から人気を集めている。酒蔵通りからも散歩がてら立ち寄れる、ほどよい距離感。

◆JR山陽本線西条駅徒歩15分。食事は11時30分～14時・17時～20時30分LO（雑貨は火・木・金の11時～16時）、水・4・15日休。東広島市西条町吉行1963
☎082・422・0866

1.せいろランチ1650円は要予約。早めの電話がベター。2.田畑に囲まれたのどかな場所にある。

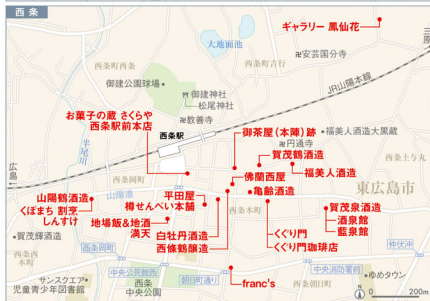
酒にまつわる体験型施設 飲めなくても◎

酒と同じ発酵で 自分だけの藍染めを作る

藍泉館(あいせんかん)

右下に紹介の『酒泉館』の裏手にある、米の精米所と米蔵だったスペースを改装した藍染工房。日本酒と同じ発酵文化の藍染め。天然灰汁発酵の本格的な藍染体験ができる。初心者も、ハンカチ1枚1000円から気軽にオリジナルの藍染作品が作れる。藍は生き物なので、必ず予約をしてから参加を。

◆JR山陽本線西条駅徒歩10分。見学は随時可（体験の場合は要予約）。東広島市西条上市町2-4
☎082･423･2021

『藍泉館』で作られた作品の展示を行うギャラリースペースも併設されている。

フルーティー飲み比べセット3種432円。梅酒や低アルコール酒など、気になるお酒をちょっとずつ楽しむのによい。

欲張りに飲み比べOK 『賀茂泉』憩いの館

酒泉館(しゅせんかん)

旧広島県西条清酒醸造支場を改修して造られた、ひときわ目を引くモダン建築。1階には、『賀茂泉酒造』の販売所や喫茶スペースがあり、常時20種類以上のお酒を用意。飲み比べができるほか、酒スイーツや、仕込み水で淹れたコーヒー、抹茶などのオリジナルメニューが味わえる。

◆JR山陽本線西条駅徒歩10分。10時～17時、土・日・毎月4・10日営業。東広島市西条上市町2-4
☎082･423･2021

2階のイートインスペースは、地元の子どもたちや大学生の発表の場としても利用されている。

石窯パンを囲んで広がる地域で育む交流の輪

あすなろベイキングカンパニー

豊かな水と緑に囲まれた、石窯パンのお店。店の真ん中にどっしりと構える楕円形の石窯が印象的。東広島の山から切り出した薪を使い、じっくりと焼き上げる。ベーシックな味を楽しむならパンドカンパーニュ864円。東日本大震災の復興を支援するパンなど、アイディア商品も並ぶ。

◆JR山陽本線西条駅から芸陽バス「白市駅」行き8分の「吉行」下車1分。9時〜19時、月(祝の場合は翌)休。東広島市西条土与丸3-1-12
☎082・421・2231

1.活気あふれるパン工房を一手にまとめるパトリックさん。
2.クロワッサン150円ほか。

住宅街に突如現れる！本場フランスのパン屋さん

Boulangerie LAPAIN(ブーランジェリー ラパン)

フランス人パン職人、ルメ・パトリックさんが営むパン屋。結婚を機に来日し、奥様の実家がある西条で9年前にオープンした。基本の食材を大切にしたパン作りで、子どもからお年寄りまで幅広い世代から愛されている。旬の食材を使った季節限定のパンもチェックしたい。

◆JR山陽本線西条駅から中国JRバス「呉駅」行き5分の「蓮花寺橋」下車7分。6時〜18時(冬期の平日は7時〜)、月・祝休。東広島市西条町寺家7136-6
☎082・422・4448

豊かな自然をステージに腕を振るった職人の味

何種類見つけられる？パリッと懐かしの味

平田屋(ひらたや) 樽(たる)せんべい本舗(ほんぽ)

大正8年(1919)創業、酒樽をモチーフにした樽せんべいのお店。店の奥で一つひとつ丁寧に手焼きされ、仕上げに酒樽のデザインを焼き付けて完成する。湿けにくく、パリッとした歯応えが香ばしい。焼印は、西条の各酒蔵のものがあり、絵柄を見ながら食べるのも楽しい。24枚入り520円〜。

◆JR山陽本線西条駅徒歩3分。8時〜18時、不定休。東広島市西条本町14-13
☎082・422・2400

通常は販売されていないが、注文が入れば地元の小学校の校章や東広島市の市章などが焼き付けられたせんべいも作る。長く地元に愛されていることがわかる。

酒スイーツの甘い誘惑 西条らしさが光る味

お菓子(かし)の蔵(くら) さくらや 西条駅前本店(さいじょうえきまえほんてん)

西条で愛される老舗の和菓子屋。酒樽をかたどった地酒入りの樽最中1個130円や、酒の香りがふんわりと鼻に抜ける酒まんじゅう、酒都西条 酒蔵通り826円(8個入り)など、西条らしいお菓子が並ぶ。季節に合わせた和菓子のほか、洋菓子のテイストを織り交ぜたオリジナル菓子も人気が高い。

◆JR山陽本線西条駅徒歩1分。8時30分〜19時30分、無休。東広島市西条本町11-27 ☎082・422・2513

JR山陽本線西条駅の売店や、くぐり門、各酒蔵などで販売されている。

利きかりんとうで酒蔵の個性を知る

香木堂(こうぼくどう)

「お酒が飲めない人にも日本酒のよさを知ってほしい」。そんな思いから誕生したかりんとう。東広島にある酒蔵の酒粕で作ったかりんとうは、蔵ごとに味や香りが異なる。4つの蔵がセットになった酒蔵の香(オープン価格)は、利き酒ならぬ、利きかりんとうができると好評だ。

◆東広島市大多田191-8 ※現地での販売はなし
☎0823・82・8646

広島定番ドライブスポット❷

東の横綱

伴天連(ばてれん)

エロスと恐怖に満ちあふれた喫茶店

東　広島市西条の山奥に佇む、広島人にとって肝試し感覚で楽しめる喫茶店『伴天連』は、昭和35年に創業した世界でも類をみない不思議空間である。駐車場から店舗へと続く庭園には、石像や仏像が幾つも立ち並び、〝三途の川〟に架かる橋を渡って重い扉を開け店内へ足を踏み入れると、そこに広がるのは黒闇の世界。一歩、一歩、足元を確かめながら進むのだが、店内に流れるオドロオドロシイ、恐怖心を煽(あお)るBGMに思わず足が竦(すく)む。かすかに聞こえる店主の「いらっしゃ〜い」の声に導かれるように恐る恐る進みカウンターに座ってメニューを見ると、すべてが500円均一。味は想像に任せるが、雰囲気を楽しむにはもってこい。周辺の大学生はもちろん、昔来た熟年のカップルが再訪することもあるらしい。

店内に入ると暑い夏でも、恐怖心から涼しさを感じさせてくれる。至る所に飾られているオブジェは、ご主人が開店直後から趣味で集めたり、知人から譲り受けたものなどを飾っているのだ。エロスを感じる置物には、ご主人自らがコツコツと木を彫って作ったものもあるとか。テーブル席に置かれた「遺言書」と書かれたノートは、このお店を訪れたお客さんたちが、感想を書いたり記念のメッセージをつづったりしている、いわゆる落書き帳的感覚の一冊。女性同士なら、カウンター席に座って御年八十ン歳のご主人の経験を基にした恋沙汰話に花を咲かせるのも、また想い出に残ること間違いなし……。

伴天連(ばてれん)

JR山陽本線西条駅から車20分。10時〜18時（来店客が少ない場合は〜17時閉店）、不定休。東広島市下三永730-97　☎0824・26・0019

海風が育んだ海軍さんの街

呉

呉線の車窓に広がる瀬戸内海を眺めながら、
たどり着いたのは潮の香り漂う港町。
明治時代から海軍とともに歩んできたこの街は、
戦後、ものづくりの技術者が集まり腕を磨いてきた。
食文化もまた独自の発展を遂げ、
ここでしか味わえない名物料理も数多い。
さぁ、魅惑のグルメクルーズへいざ出航！

瀬戸内海のほぼ中央、広島県の南西部に位置する呉市。温暖な気候と自然に恵まれた港町だ。明治22年（1889）から軍港として開発が進み、海軍などの様々な施設が建設され、全国各地から人々が集まりにぎわった。昭和18年（1943）には、人口40万を超える日本一の海軍を抱える街として発展。戦後は、ものづくりの街として造船などの企業が進出し、新たな臨海工業地帯の基盤を確立してきた。現在ではこうした呉の歴史や技術を「大和ミュージアム」や「てつのくじら館」などで学ぶことができる。

食文化も、呉の魅力のひとつ。昼間は、食べ歩きにピッタリのお手軽スイーツでのんびり散策。夜は、全国でも珍しい整備された屋台通りグルメや、生簀（いけす）のある焼き鳥屋で乾杯もオツなもの。偶然隣合った人や、店主との会話から、もっとディープな呉と出合えるかもしれない。

港町文化が育んだ呉オリジナルの旨いもん

店の看板メニューみそだき300円は、鶏皮を独特の味噌で煮込んだ呉名物。ズラリと並ぶのは、店主の上瀬正智さんがセレクトするレアな焼酎。

焼き鳥屋に生簀（いけす）！？
これぞ呉の定番スタイル

やき鳥（とり）の元祖（がんそ） 本家（ほんけ） 鳥好（とりよし）

倉橋町の人々が店を出したことが始まりといわれている、呉の焼き鳥屋。店には生簀があり、鳥料理と一緒に新鮮な瀬戸内の魚料理を堪能できるのが特徴だ。中でも『本家 鳥好』は、みそだき発祥の店として知られ、昭和26年の創業以来変わらぬ味を守り続けている。店主こだわりの味を満喫して。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。17時〜22時、日・不定休。
呉市中通3-2-4
☎0823･24･7667

呉のやさしい日常に触れる
地域に愛されるカレー屋さん

カリーレストラン 木木（もくもく）

27年愛される下町のカレー屋さん。タマネギにこだわり、店主が心を籠めてつくるやさしい味わいのカレーを、奥様の手作りドレッシングサラダがそっと引き立てる。海の上で曜日の感覚を忘れないために、海軍は毎週金曜にカレーを食べていたという名残から、必ず金曜になると訪れる常連もいるとか。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。11時30分〜21時、火休。呉市中通3-3-27
☎0823･23･1380

笑顔で迎えてくれる、店主の吾郷昌司さんと奥様の真弓さん。ふんわり卵との相性が抜群の「ベジタブルのオムライス風カレー」970円。

1.サクッとジューシーな人気メニュー、くじら竜田揚げ850円は、赤玉のソーダ割り380円と一緒に頼みたい。2.路地を入ると見える、レトロな外観が目印。

翌朝5時まで営業。
呉の夜にどっぷりハマる？

路地裏（ろじうら）の居酒屋（いざかや） 赤玉商店（あかだましょうてん）

生粋の呉っ子、店主の石橋洋一さんが迎えてくれるレトロな居酒屋。約100年前に日本で生まれた、フルーティーな赤玉ポートワインが店名の由来だ。ついつい長居する客が多いという居心地のよさは、店主の人柄あってこそ。23時を過ぎると、締めの呉名物細うどんが290円で食べられるサービスも。

◆JR呉線呉駅徒歩15分。17時〜翌5時、月休。
呉市中通4-1-25
☎0823･22･2565

冷麺ワンタン入り900円。スープまで飲み干すおいしさに、リピーターも多い。早めの入店がおすすめ。

行列必至、
呉冷麺の有名店

中華店（ちゅうかてん） 呉龍（ごりゅう）

平麺が特徴の呉冷麺。極薄の麺と3日間かけて作られる冷たいスープの一体感は『呉龍』の真骨頂だ。甘めに仕上げたワンタンが不思議と調和し、酢でしめた地エビが全体の味をピリリと引き締める。お好みで酢を足してもOK。一日限定100食で、早い日は15時には売り切れて閉店してしまうことも。

◆JR呉線呉駅徒歩15分。11時30分〜18時（売り切れ次第終了）、月休。呉市西中央5-10-20
☎0823･23･7997

肉うどん860円。呉の歴史が育んだ歴史的な1杯。やさしい出汁に広がる甘辛く炊いた肉の旨味がクセになる。

細麺には理由があった！
呉うどん発祥の店

うどんの一心（いっしん）

創業73年を数える、呉うどん発祥の店。「海軍さんにすばやく食べてほしい」と、茹で時間を短くするために麺を細くしたのが呉うどんの始まり。1杯30秒足らずでできてしまう驚きの早さだ。朝7時から開いているので、出勤前の職人やサラリーマンが朝食に利用することも多い。

◆JR呉線呉駅徒歩15分。7時〜17時、火休。
呉市西中央5-1-12
☎0823･24･1172

屋台が並ぶ「赤ちょうちん通り」
ぶら〜り、はしご酒

夕暮れが訪れると、ぽつりぽつりと赤ちょうちんに灯がともる。そこは、蔵本通り沿いにある、その名も「赤ちょうちん通り」。電気と上下水道が整備されている全国でも珍しい屋台通りで、ラーメンやおでんのほか、イタリアンや創作料理まで幅広い店が11軒並ぶ。隣の人や店の人との距離の近さは屋台ならでは。

◆JR呉線呉駅徒歩15分。店舗によって不定休。呉市中央3蔵本通り沿い
☎0823･25･3207（呉市公園緑地課）

甘い香りに誘われて…食べ歩きストリート

1個80円。揚げたてをその場で紙に包んで手渡してくれる。食べ歩きにピッタリのお手軽スイーツ。

思わず手が出るもう一個！
市民が愛する定番おやつ

福住 フライケーキ

れんがどおりを歩いていると、香ばしい匂いに引き寄せられる。店先で手際よく揚げられていくフライケーキは、こし餡をさっくりとした生地で包んだ揚げ菓子だ。揚げたてはもちろん、冷めてもおいしいと評判で、地元の人々は10個20個とまとめて買っていく。毎日売り切れる呉の定番おやつ。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。10時～19時（売り切れ次第終了）、火（祝の場合は翌）休。呉市中通4-12-20
☎0823・25・4060

蜜饅頭は、10個入り1400円。他にも、呉をイメージしたお菓子ややさしい味の生菓子が並ぶ。

やさしい甘みに包まれる
ハチミツ風味の饅頭

御菓子処 蜜屋

生菓子など、呉市民に愛される菓子処。中でも呉の伝説をヒントに作られた蜜饅頭は店の代表作。ハチミツを生地と餡に使用した、とろけるような風味が特徴だ。生地は水を一切使わずに練り上げる独自の製法で仕上げている。こし餡と白餡の2種類があるので、詰め合わせも喜ばれる。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。9時～19時、火休。呉市中通3-5-10
☎0823・21・3255

メロンパン

手前がメロンパン169円。一般的なメロンパン（写真後）は、コッペパンという名で販売されていて、125円。

呉市民こころの味
クリーム入りのメロンパン

メロンパン 本店

店名のとおり、看板商品はメロンパン。ラグビーボール型のパンの中には、自家製のカスタードクリームがぎっしり。持ってみるとその重さに驚くほどだ。夕方には売り切れることが多いので、見つけたら買いの一品。本店以外にも、中通支店や呉市内のスーパーで買うことができる。

◆JR呉線呉駅から広電バス「広」方面行き10分の「本通7丁目」下車すぐ。6時～17時（売り切れ次第終了）、日休。呉市本通7-14-1
☎0823・21・1373

1個124円。ジャム入りのソフトクッキーのようなやさしい食感がクセになる。

◆JR呉線呉駅徒歩7分。9時～18時30分、日休。呉市中通1-1-24
☎0823・25・2439

パイナップル風味の中国菓子
爽やかな香りを感じて

天明堂

おみやげに最適な呉を代表する銘菓といえば、天明堂の「鳳梨萬頭」。鳳梨とは、パイナップルのこと。パイナップルとフレッシュバター、冬瓜ジャムをふんだんに使って焼き上げた中国風のお菓子だ。パイナップルの代わりにレモンを使用した「檸檬」も味わいたい。

あっさり＆クリーミー
涼を届ける懐かしの味

巴屋 本店

呉市内に7店舗を展開し、総菜やパン、餅菓子などを販売する『巴屋』。とりわけ人気のスイーツはアイスもなか。昔懐かしいアイスクリンが元祖で、日本人に合うアイスを目指して作られた。定番のアイスもなかミルク100円のほか、コーヒー120円、チョコ120円、抹茶140円がある。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。8時～18時、無休。呉市中通4-8-19
☎0823・21・5551

さっくりもなかとさっぱりした甘さのアイスは、老若男女問わずファンが多い。

江田島

清水さんをはじめ、笑顔で出迎えてくれる移住者たちとの交流も癒やされる時間。

瀬戸内に沈む夕日から豊かさの本当の意味を知る

交流ゾーン 夢来来

「贅沢な貧乏暮しがコンセプト」。そう語るのは、広島市内から移住して12年になる代表の清水昭彦さん。定住希望者や観光客が気軽に交流できる場所を作りたいと、仲間と力を合わせ手作りで展望台などを整備した。デッキから眺める美しい夕日は、絶景の一言。

◆広島港から江田島汽船フェリー「三高港」行き40分の「三高港」下船タクシー15分。10時～日没、月～金休。江田島市沖美町是長1782-11
☎090·1350·6000

いろんな組み合わせの刺し身を自分でチョイスできる。どれにしようか迷うほど。

ご飯とアラ汁が食べ放題！瀬戸内の新鮮な魚を堪能

海辺の新鮮市場

瀬戸内の魚介が集まる海辺の新鮮市場。ランチタイムは、新鮮な刺し身が食べられる刺身定食850円が人気。1階の市場で新鮮な刺し身を1パック選んだら2階へ。セルフでカキ飯、イカ飯、タイ飯など、平日は3種、週末は5種のご飯とアラ汁がなんと食べ放題！

◆呉港から瀬戸内シーライン「小用港」行き11分の「小用港」下船タクシー10分。8時～16時、ランチ11時～14時、月·第2日休。江田島市江田島町江南1-1-37
☎0823·40·0170

若狭さんと蓮尾さん。2人が醸し出す瀬戸内の海のように穏やかな空気にほっとする。

温暖な気候が育んだ躍動感あふれる器たち

陶ギャラリー 10サンジ

陶芸作家の若狭祐介さんと蓮尾寧子さんが夫婦で営むギャラリー。週末のみアトリエの2階を開放し、作品を展示販売している。豊かな江田島の自然の中で育まれた作品は、温もりにあふれたものばかり。イベントに出店していることもあるので、出かける前に気軽に問い合わせを。

◆呉港から瀬戸内シーライン「小用港」行き11分の「小用港」下船タクシー20分。10時～17時、月～金休。江田島市大柿町柿浦2074-1 アトリエ2F
☎0823·57·6020

島巡りの旅

江戸時代の古い街並みを今に残す御手洗と、
新たな歴史を紡ぐ江田島。
瀬戸内海の波のように緩やかに流れる時間と
そこで暮らす人々の暮らしに身を委ねれば、
少しだけ、新しい自分に出会えるかもしれない。

御手洗

どこを見ても絵になるような風景が広がる町並み。ゆっくりと散策してみよう。

古きよき風景が残る風待ち・潮待ちの港

御手洗の町並み

江戸時代より、風待ち・潮待ちの港として瀬戸内海交通の中継港であった御手洗。町並みには、大小の商家、茶屋、船宿、住宅、寺社などが混在し、路地が網目のように巡らされている。ひと足踏み入れれば、往時の隆盛の華やかさが見えてくるかのようだ。

◆竹原港からしまなみ海運高速船「大長」行き45分の「御手洗港」下船徒歩1分。
呉市豊町御手洗
☎0823·67·2278（豊町観光協会）

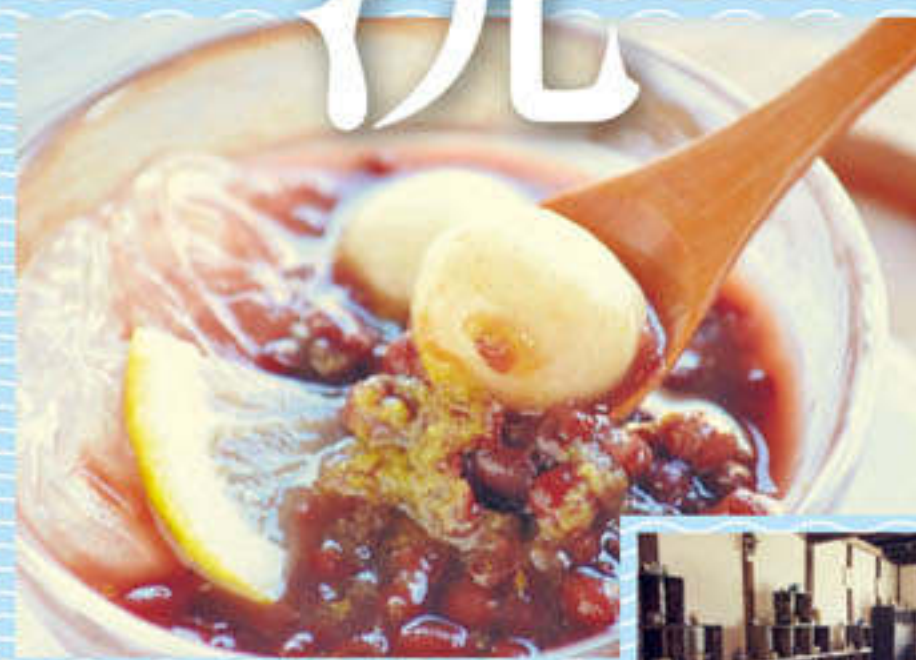
手作りでやさしい味付けの様々な料理。印象的な空間で懐かしい味わいを。

まるで映画のワンシーン地元民御用達の大衆食堂

みはらし食堂

創業より60年以上。地元民から愛される大衆食堂だ。店内は、まるで映画のワンシーンに出てくる村の食堂を思わせる雰囲気。料理は近海で獲れた魚介をはじめ、総菜100円～がショーケースに並び、自分好みに選ぶスタイル。リーズナブルに食事、地元民との交流にぜひ利用してみて。

◆竹原港からしまなみ海運高速船「大長」行き45分の「御手洗港」下船徒歩2分。11時～14時・17時～20時、日休。呉市豊町御手洗242-3
☎0823·66·2056

店内にはユニークな形が印象的な急須作家の作品が展示されている。

いつまでも居続けたい……スローな時間が流れるカフェ

船宿cafe若長

江戸時代に建てられた船宿を利用。畳の間や縁側などに、ゆっくりとした時の流れを感じる。2階は、眼下に海と瀬戸の島々を見渡せる絶好のロケーション。大崎下島や近海で採れる特産物を使った冷やし檸檬ぜんざい500円などご当地スイーツとともに非日常世界へトリップしよう。

◆竹原港からしまなみ海運高速船「大長」行き45分の「御手洗港」下船徒歩5分。11時～17時、月～金休。呉市豊町御手洗325
☎050·3368·5512

過去と未来に思いを馳せ、軍港呉の歴史を望む

歴史の見える丘（れきしのみえるおか）

明治以降に発展した呉の海辺に広がる歴史的建造物を一望できる丘。ここからは、当時のまま残る戦艦「大和」を建造したドックの骨組みや、旧呉鎮守府庁舎、現在の海上自衛隊呉地方総監部庁舎などが望める。また、造船船渠（せんきょ）記念碑や、「大和」の主砲徹甲弾、正岡子規の句碑などもある。

◆JR呉線呉駅から呉探訪ループバス10分の「子規句碑前」下車１分。見学自由。呉市宮原5
☎0823･25･3309（呉市観光振興課）

現役潜水艦を間近に見る、緑あふれる海辺の公園

アレイからすこじま

海上自衛隊の潜水艦や護衛艦を目の前で見ることができる、国内で唯一の公園。大正時代に魚雷発射訓練場として埋め立てられた「からすこじま」という島の名前と、英語で小道を意味する「アレイ」からその名が付けられた。旧海軍工廠のレンガの建物が並び、レトロな雰囲気が漂う。

◆JR呉線呉駅から呉探訪ループバス10分の「潜水隊前」下車１分。見学自由。呉市昭和町
☎0823･25･3309（呉市観光振興課）

陸揚げされた巨大な潜水艦 実物のスケールにビックリ！

海上自衛隊呉史料館 てつのくじら館（かいじょうじえいたいくれしりょうかん てつのくじらかん）

実際に使われた巨大な潜水艦を展示する、日本で初めての博物館。潜水艦の発達と現状や、潜水艦のしくみ、呉市と海上自衛隊の歴史的な関わり、掃海のしくみなどを紹介。実際に艦内に入ることもでき、館長室や発令所などが見学できる。また、潜水中の環境や生活を疑似体験できるコーナーもある。

◆JR呉線呉駅徒歩5分。9時～17時（入館は～16時30分）、火（祝の場合は翌）休。入館無料。呉市宝町5-32
☎0823･21･6111

海軍さんの足跡をたどる

山本五十六も愛した、海軍さん御用達の帽子店

高田帽子店（たかたぼうしてん）

大正2年（1913）、海軍御用達の軍帽製造店として創業。山本五十六の軍帽を制作したことでも知られる。現在は、その技術を三代目帽子職人の高田勝晴さんが受け継ぎ、今も海上自衛隊の制帽を一つひとつ手仕事で仕上げている。制帽は海上自衛隊員のみの販売だが、海軍の歴史に触れようと訪れる人も多い。

◆JR呉線呉駅徒歩10分。9時～19時、火休。呉市中通1-4-10
☎0823･21･5026

一般の人は実物を購入することができないが、実物より小さい海上自衛隊ミニチュア帽子3950円～をおみやげ用に販売する。もちろん、これも手作り。

大和（やまと）ミュージアム

開館約9年で来館者900万人を達成した、呉市海事歴史科学館「大和ミュージアム」。昭和16年(1941)当時、最先端技術の集大成でありながら、極秘裏に建造された世界最大の戦艦「大和」を通し、技術の進歩と平和の大切さを伝えている。

ＪＲ呉線呉駅徒歩約5分。9時～18時（展示室入館は～17時30分。ライブラリーは～17時）。火（祝の場合は翌）休（4月29日～5月5日、7月21日～8月31日、12月29日～1月3日は無休）。入館料500円。呉市宝町5-20
☎0823・25・3017　http://www.yamato-museum.com/

戦艦「大和」を建造した、東洋一の軍港として栄えた呉。戦前から培われてきた技術を発展させ、戦後は世界最大のタンカーを数多く建造するなど、日本が世界一の造船国へ発展する一翼を担っている。「大和ミュージアム」では、「呉の歴史」と、造船・製鋼を始めとした各種の「科学技術」を、先人の努力や当時の生活・文化に触れながら紹介する。また、日本の将来を担う子どもたちに科学技術の素晴らしさを理解してもらい、未来に夢と希望を抱くことのできる環境整備も行っている。

インパクト大の大和

設計図や写真、潜水調査水中映像などをもとに可能な限り詳細に再現された、10分の1戦艦「大和」は全長26.3mもある。3階から見ると迫力満点。ミュージアムのシンボル的存在になっている。

呉の街並みをバックに、
間近に迫る艦船を堪能

呉湾艦船（くれわんかんせん）めぐり

海上自衛隊呉基地や、戦艦大和建造ドック跡地巡りができる、艦船クルーズがある。それが「呉湾艦船めぐり」だ。海上自衛隊OBがガイドを務め、艦船の装備品についても詳しく説明をしてくれる。乗船時間は約30分。潜水艦などを間近で見られ、迫力満点のクルーズを楽しむことができる。天気のよい日は、ぜひとも2階デッキからの眺めを堪能したいものだ。

10時～14時（毎時発の5便。水～金は10時・11時のみ）、月・火休。乗船料1300円。呉市宝町4-44（呉中央桟橋ターミナル）
☎082・251・4354（バンカーサプライ）　http://kure-kansen.com/

屋外の実物展示も充実

呉湾に隣接しており、建物周辺には、潜水調査船や、戦艦の主砲身、スクリューなどの引揚品を展示。大和波止場は、実物大の戦艦「大和」をイメージした公園となっている。

体験を通して技術を学ぶ

船を中心とした科学技術の原理を、体験・体感を通してわかりやすく紹介。操船シミュレーターや実験水槽のほか、サイエンスショーやワークショップなどで楽しく学ぶことができる。

実物資料が伝える平和の思い

1階の大型資料展示室には、零式艦上戦闘機62型や人間魚雷「回天」、特殊潜航艇「海龍」など、貴重な実物資料を展示し、戦争の悲惨さや平和の大切さを伝えている。

航行中の潜水艦を見られるかも！

4階にある、呉湾を一望できる展望デッキ。戦艦「大和」を建造したドック跡や、呉湾を行き交うフェリーなど、呉らしさを感じる景色を一望できる。

ノスタルジックな薫りのする海と坂と文学の町

尾道

海運業で栄えた港町。
寺院や懐かしい町並みを残す坂の町。
多くの文化人を輩出した、
アーティストの町。
様々な顔を見せるノスタルジックな世界は
今も昔も変わることなく
ここに来るものを飽きさせることはない。

尾道水道と呼ばれる瀬戸内海に面し、古くから海運業で栄えた町・尾道。江戸時代には北海道から大阪を結ぶ「北前船」の寄港も始まり、その繁栄ぶりは、豪商たちにより財を惜しまず建立された多くの寺や町並みに見られる。商人文化が開花した歴史に支えられ、後に文学、絵画、茶道などに関わる文人墨客が多数居住、様々な活動を行ってきた。『暗夜行路』を書いた志賀直哉、『放浪記』作者の林芙美子……。そして『転校生』『時をかける少女』『さびしんぼう』と尾道三部作として有名な大林宣彦監督もしかり。

現在では、傾斜地に点在する寺院や個性的な家屋などの歴史的にも文化的にも価値の高い建造物を中心に、どこか懐かしい世界観を有する町としてたくさんの観光客でにぎわっている。また、最近はサイクリストたちの拠点としての役割も。海と山に囲まれた「坂の町」を楽しんで。

くさり山の上からは本堂とはまた違う素晴らしい眺めを堪能できる。

国宝と立派な石門と印象深いあじさい寺

持光寺（じこうじ）

石の町としても名高い尾道の象徴ともいえる堂々たる構えの石門。境内は四季折々の花木が多く、別名「あじさい寺」とも呼ばれている。中・四国、九州を含め、佛画で唯一の国宝「絹本著色普賢延命像」（非公開）を伝えていることでも有名だ。ほか、「尾道七佛めぐり」の寺のひとつでもある。

◆JR山陽本線尾道駅北口徒歩5分。拝観無料。尾道市西土堂町9-2
☎0848・23・2411

岩山に寄り添い建立された、尾道を代表する真言宗の寺

千光寺（せんこうじ）

弘法大師の開基とされる真言宗の寺。眼下には尾道水道と市街地、そして向島を一望する絶景スポットとしても有名。「赤堂」と呼ばれる本堂や、「残したい日本の音風景100選」の鐘楼の佇まいも印象的だ。境内には様々な形の巨石があり、中でも千光寺の寺名の由来と伝わる「玉の岩」は、シンボル的な存在だ。

◆JR山陽本線尾道駅北口徒歩15分の千光寺山ロープウェイで山頂駅下車10分。拝観料志納。尾道市東土堂町15-1
☎0848・23・2310

1.自分で粘土を握って仏を作る「にぎり仏」1500円（送料別途）。2.一度拝むと3年寿命が延びるといわれている国宝「絹本著色普賢延命像」。

歴史を今に伝える尾道らしい建造物の数々

緑の作家・詩人が刻む25基の文学碑

文学のこみち（ぶんがく）

ロープウェイ山頂駅を降りると千光寺公園。その山頂から続く遊歩道に自然石に刻まれた25の文学碑が立つ。尾道ゆかりの作家や詩人の名作でつづられた道だ。特に林芙美子文学碑とそこから望む尾道水道の風景は、尾道を代表する風景として有名。のんびりと散策しながら、様々な作品を楽しんで。

文学のこみちを行けば、千光寺にたどり着く。作家たちが愛した尾道の情景を思い浮かべてみて。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩15分の千光寺山ロープウェイで山頂駅下車1分。散策自由。尾道市東土堂町
☎0848・38・9184（尾道市観光課）

尾道空き家再生プロジェクト

5つの柱をベースに空き家を再生。尾道らしい町づくりを

海と山々に囲まれた町並みの尾道。そんな尾道で建築的価値が高いもの、不思議で個性的なもの、景観が優れているものなど様々な魅力をもった空き家を再生し、尾道らしい町づくりを展開する「尾道空き家再生プロジェクト」。建築、環境、コミュニティ、観光、アートの5本柱をベースに古家に新しい命と個性を生み出している。

◆尾道市三軒家町3-23　☎080・6323・9921

尾道ガウディハウス

尾道の傾斜地における空き家再生のシンボル。随所に見られる装飾や日本建築には珍しい多様な曲線美には目を見張る。特徴的な南京下見板張りの外壁や、洋館の部分にはドイツ壁の技法が使われるなどハイカラな建築物だ。

◆尾道市三軒家町9-17

三軒家アパートメント

昭和の古いアパートをモノづくりの発信拠点として再生。工房や事務所兼ギャラリー、さらにはカフェ、マッサージなど、入居者自身によるDIYで造り出された自由な空間は、それぞれに個性ある世界を展開している。

◆尾道市三軒家町3-26

あなごのねどこ 尾道ゲストハウス

奥行きのある尾道の町家を再生し、旅人や地元人との出会い、交流の場に特化したゲストハウス。リースナブルに宿泊できるセルフサービスの宿だ。入り口にはカフェ＆バー『あくびカフェ』も。手作りの温かさを感じて。

◆尾道市土堂2-4-9
☎0848・38・1005

AIR CAFÉ

美術家の創作支援を行うAIR Onomichiの活動拠点を開かれた場に。旬の果物を使用した手作りメニューが人気のカフェがあり、2階展示室はアーティスト作品とのふれあいの場としても展開中。

◆11時〜18時、火・水休。尾道市東土堂町2-1
☎050・1537・5353

瀬戸内料理から伝統料理まで 食べ歩きしたいグルメな町

広島県産レモンでいただく、シーフードレモン焼パスタ700円とボリューム満点のカンパチカツサンド700円。

イタリアン+和でいただく、日々変わる旬の小魚料理

MINNOW（ミノウ）

朝獲れの新鮮な瀬戸内の小魚を、イタリアンと和の融合スタイルで供するシーフードレストラン。店内には、暖色系のライトに照らしだされた大きな木のテーブルが1つ。シンプルでスタイリッシュな空間は、温かみがあり心地よい。仕入れにより日々変わる旬の料理を楽しもう。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩10分。11時30分〜14時・17時30分〜22時LO、不定休。尾道市土堂2-8-15
☎0848・24・4213

店内に水槽があり、生きたアナゴのみを使用する。活き造りなどもＯＫ。下右は穴子の蒸しおにぎり。

地アナゴと自慢の日本酒 胃袋が喜ぶこだわり料理

廻船酒蔵（かいせんさかぐら） ベッチャーの胃（い）ぶくろ

尾道を代表する祭り「ベッチャー祭」にちなみ、活気あふれる店内。お造りや白焼きなど、尾道で水揚げされた地アナゴを中心に、魚介類や帝釈峡の軍鶏地鶏を使用した料理を提供する。広島をメインとした選りすぐりの日本酒も20銘柄ほど用意。日曜のランチ時のみ、穴子の蒸しおにぎり200円も登場。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩15分。17時〜翌1時（日は11時30分〜14時・17時〜22時）、火休。尾道市十四日元町5-9　☎0848・37・3730

クロワッサンにベーグルやキッシュを、尾道散策のおともにぜひ。

長時間発酵＆熟成が生む、日常を彩る感動の味

パン屋航路（や こうろ）

長時間発酵させ、熟成させたこだわりの生地を使用して作られた70種類ほど並ぶパンには驚きと発見が詰まっている。特に力を入れているのはハード系のパン。食感や口溶けまで計算されたバケットを求め、正午前には多くの来店客も。周りをガラスで囲まれた店内からは、職人の作業風景も見ることができる。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩5分。7時〜18時（売り切れ次第終了）、木・金休。尾道市土堂1-3-31
☎0848・22・8856

純喫茶を思わせる空間でこだわりのワッフルを

茶房（さぼう） こもん

千光寺山ロープウェイ山麓駅そばで37年と歴史あるワッフルの専門店。レトロな佇まいは純喫茶の雰囲気を感じさせ、懐かしさを感じさせる。ワッフルは季節のフルーツや瀬戸内の柑橘類など地元産の素材を使って彩られている。すべて手作りされているアイスやカスタードクリームとの相性も抜群。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩15分。9時〜19時、火休（3・8月は無休）。尾道市長江1-2-2
☎0848・37・2905

天気のよい日には心地よい風を感じながら外のテラス席利用もおすすめ。

チャーシュー、シナチク、刻みネギ。シンプルな構成が懐かしい味わいをより促進させる。

尾道ラーメンの歴史を守る、どこか懐かしい老舗の味

つたふじ本店

尾道を代表するグルメのひとつ、尾道ラーメン。古くから尾道ラーメンの文化を守り続け、平日でも行列ができるほど人気だ。店内はカウンターのみ。中華そば550円は、たっぷりの背脂にしっかりとした味わいを感じる醤油味のスープ。細めのストレート麺とよく絡み合う。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩8分。11時〜19時（売り切れ次第終了）、火休。尾道市土堂2-10
☎0848・22・5578

尾道バラ寿司を手軽に。エビおぼろたっぷりいなり

尾道（おのみち）いなり やすもと 十四日元町店（とよひもとまちてん）

しっかりと炊いたゴボウやニンジン、シイタケ。これらの具を入れた尾道のバラ寿司を食べやすいようにと考えられたのが「尾道いなり」1個130円だ。いなりの上には手作りのエビおぼろをたっぷりとまぶし、全体的な甘めでやさしい味わいに仕上がっている。手軽に食べることができ、みやげにも最適。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩15分。9時〜17時（売り切れ次第終了）、木休。尾道市十四日元町3-32
☎0848・37・8811

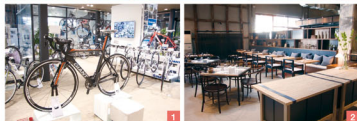
まだまだあれもこれも……どんどん出てくる尾道の魅力

招き猫は国際的に活躍している園山春二さんのコレクション。館内には彼の作品もある。

とにかく周りは猫だらけ 福を呼び込む招き猫

尾道(おのみち)イーハトーヴ・招き猫(まねきねこ)美術館(びじゅつかん)in(いん)尾道(おのみち)

大正時代の民家を改装して造られた美術館。1階にはショップと招き猫神社が。そして2階には約3000体にも及ぶ招き猫コレクションを展示している。江戸時代に生まれた年代物から、ほかでは見ることのない一点物、サイズも大小様々。福を呼び込む招き猫に、しっかりとあやかりたい。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩20分。11時～17時(土・日・祝は10時～)、木休。入館料200円。尾道市東土堂町19-36
☎0848・25・2201

1.サイクルプロショップ『GIANT』では、レンタルサイクルも。尾道の風を感じて走りたい。2.活気に満ちたオープンキッチンの『The RESTAURANT』では、瀬戸内の食材を使ったピッツァやシーフード料理が味わえる。

巨大な海運倉庫の空間が大型複合施設に

ONOMICHI(おのみち) U2(ゆーつー)

尾道駅より西側、海辺に隣接する倉庫群の中に平成26年3月にオープンした全国初のサイクリスト向け複合施設。客室に自分の自転車を持ち込めるホテル『HOTEL CYCLE』のほか、瀬戸内の食材を楽しめる『The RESTAURANT』や『Yard Café』など、7つの店舗がひしめく。尾道の新たな活動拠点に。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩5分。HOTEL CYCLEは1泊素泊まり1万7000円～。28室。尾道市西御所町5-11
☎0848・21・0550

店内に並ぶ雑貨たちは、店主のセンスのよさがうかがえるキラリと輝くものばかり。

おもしろくてかわいらしい センス光る手仕事雑貨

zakka(ざっか) gajumaru(がじゅまる)

小ぢんまりとした空間を埋め尽くすように、思わず笑顔になるようなユニークなアイテムや存在感ある雑貨が並ぶ。店名を思わせるおうちプランター入りのガジュマルの木やピアス、ブローチと、店主をはじめ、様々な作家の手仕事アイテムのクオリティには目を見張る。尾道みやげ探しにぜひ。

◆JR山陽本線尾道駅南口徒歩10分。12時～19時、月・第3火休。尾道市土堂1-17-14
☎0848・36・6227

美しき景観とグルメを満喫
城下町の歴史も色濃く残す

三原

よい酒に海の幸、新スイーツ……
古くから様々なグルメに
愛される城下町。
時代の息吹を感じる文化、
のどかな瀬戸の多島美。
懐かしく、そして美しい
そんな世界が目の前に広がる。

広島県の沿岸部中央に位置し、瀬戸内の温暖な気候に恵まれた城下町・三原。各地域には古くからの遺跡が多く残り、近畿地方と九州を結ぶ西国街道の一部、さらには四国と連絡する海の玄関としての役割も果たしてきた。城下町という側面から、特に食文化がにぎわいをみせており、今や名物にまで発展したタコ料理に、日本三大銘醸地よりも古くから愛されている日本酒、そしてご当地スイーツの数々。絶好の自然環境が生み出した様々なグルメはおなかをしっかりと満たしてくれる。

三原のもうひとつの大きな特徴として挙げられるのは、やはり祭り。三原城築城を祝った「やっさ祭り」は、毎年約30万人の人出でにぎわい、中国地方を代表する夏祭り。また、大だるまが名物の「三原神明市」も５００軒もの露店が並ぶ大きな祭りだ。城下町の歴史を色濃く残す町・三原。余すことなく隅々まで散歩しよう。

栄華に咲いた旧山陽道
歴史の胎動を感じて

旧山陽道町並み
きゅうさんようどうまちなみ

古くは、西国大名の参勤交代などにも使用された西国街道。三原駅北側を東西に走り、街道沿いには商店街をはじめ、以前は酒屋や綿商家であったであろう家屋が残っており、当時の華やかさを物語っている。また、歴史ある寺や標石なども多く、今に至る街の移り変わりを感じ取りたい。

今昔が混ざり合った現在の旧山陽道。のんびりと雰囲気を楽しみたい。

三原駅北側にあり、春を告げる"三原神明市"のシンボル「石ダルマ」。

裾を広げたような
美しい石垣が歴史を語る

三原城跡
みはらじょうせき

駅の北側に位置し、毛利元就三男・小早川隆景により永禄10年(1567)に築かれ、国の史跡に指定されている城跡。天主台は広島城の天守閣が6つも入る日本有数の広さを誇る。満潮時に城の姿が海に浮かぶように見えたことから別名"浮城"とも呼ばれている。三原駅を挟んだ南側には船入櫓跡も。

◆JR山陽本線・呉線三原駅北口徒歩すぐ。6時30分~22時、無休。見学無料。三原市城町
☎0848・64・9234(三原市教育委員会文化課)

歴史を偲ぶ街道を行く 悠久の時を感じて……

町散策の大きな味方
ボランティアガイドやクーポンで
「便利」で「お得」に楽しもう!

❶三原観光ボランティアガイド「アゼリアガイド」
三原城跡や旧山陽道町並みなどを案内してくれる。

❷DISCOVER WEST ハイキング 地元ガイドとまち歩き
「浮城」三原城の面影と三原駅の誕生を探訪するコース
開催日:平成27年3月までの土(8月16日・12月27日・1月3日を除く)
集合場所:うきしろロビー観光案内所
集合時間:10時30分

❸多幸のまちグルメを食べるなら!「タコのまち三原 得得マップ」
三原名物のタコを使った料理店やおみやげ店など、約30店舗のおいしい&うれしい特典満載のクーポン付マップもあり、散歩のおともにいかが。

問い合わせ:うきしろロビー観光案内所
☎0848・67・5877
三原観光navi
http://www.mihara-kankou.com/

日本酒好きに愛される醉心純米吟醸酒(720ml)1442円。

あの横山大観も愛した
日本を代表する良質の酒

醉心山根本店
すいしんやまねほんてん

山陽新幹線から見える三原のシンボルのひとつである"醉心"の煙突。万延元年(1860)創業の醉心は、稀にみる軟水を仕込水とする独自の酒造りが特徴。キメ細かくスッキリとし、上品な甘味と旨味そして軽やかで香り高い酒は、日本画の巨匠・横山大観が終生愛飲した酒としても知られる。

◆JR山陽本線・呉線三原駅北口徒歩10分。9時~20時、土・日休。三原市東町1-5-58
☎0848・62・3251

1.PR室には、醉心の酒や三原の街並みなどを写した貴重な写真も飾られている。2.祝い事には樽酒もおすすめ。

懐かしくも新しき味 三原グルメに胸躍る

おはぎ1個130円のあんこには十勝小豆を使用。絶妙な甘さはクセになるほど。

ガブっと丸かじり！
巨大なタコ天に驚愕

おはぎの店 こだま

三原の歴史とともに歩み42年。懐かしい味わいで評判のおはぎの店でありながら、なんといっても人気なのは、特大のタコ天510円。三原のタコを使用し、サイズ、食べ応えともに満足度は高い。ほか、イカ天170円やから揚げ130円など、食べ歩きのおやつにも手みやげにも好適だ。

◆JR山陽本線・呉線三原駅南口徒歩2分。7時～21時（売り切れ次第終了）、不定休。三原市城町1-6-1
☎0848·63·4275

学生から主婦、観光客と、多くのリピーターに愛されている。

平日も売り切れ必至！ こだわりのスイーツパン

八天堂 三原港町本店

創業より81年。毎日約4万個のスイーツパンを手作り、手包み、手渡しにこだわり提供している。サクッととろけるような味わいのメロンパンや、フルーツを食べているかのようなジャムパンももちろんいいが、イチ押しはしっとりとした食感が人気のくりーむパン。種類も豊富に展開中。

◆JR山陽本線・呉線三原駅南口徒歩2分。9時～17時（売り切れ次第終了）、水休。三原市港町1-5-20
☎0848·67·1077

手包み包装の優しさが伝わるような懐かしいデザインも特徴のひとつ。

素材の味わい、そして一体感。行列ができるほどの人気にも頷ける。

1.おすすめはタココースA（3456円）。全8品からなり、趣向を凝らしたタコ料理の数々に思わず舌鼓。タコのイメージが変わるほどの味わいをぜひ。

抜群の鮮度でいただく
絶品のタコづくし

和食処 登喜将 本店

御影石とケヤキで彩られた店内。瀬戸内の旬の味覚を楽しめる会席や鍋料理を提供している。特に活タコの刺し身やタコの天ぷらなどタコづくしのコースには目を見張る。カウンター後ろの生簀から生きたタコを揚げて、その場で調理。身がしまり歯応えもコリコリと本物のタコの味を楽しめる。

◆JR山陽本線・呉線三原駅南口徒歩5分。11時30分～13時30分・17時～22時、月休。三原市城町3-2-7
☎0848·62·7393

真っ赤に染まる、三原のカープファンの聖地

お好み焼 しず

上から押さえずにふんわりとした仕上がりと、キャベツと麺を一緒に炒める独自の焼き方が人気のお好み焼き店。4種のトッピングを自由にセレクトできるモダン焼きスペシャル950円は、ボリューム満点だ。店内には、壁や天井一面に多くのカープグッズが。三原でのカープファンの聖地としての一面も。

◆JR山陽本線・呉線三原駅南口から車5分。11時～21時30分LO、火休。三原市皆実1-23-26
☎0848·63·8686

カープが試合に勝った翌日の来店者には、700円以上の飲食で割引チケットプレゼントも。

散歩の達人 MOOK

歴史の息遣いが聞こえる 安芸の小京都

竹原

唯一無二の町並みが残る、
安芸の小京都・竹原。
ゆっくりと時間が流れるような、
落ち着いた静けさは、
ノスタルジックな空間へと誘うよう。
恵まれた自然が育んだ
グルメとともに非日常世界へ……。

江戸時代中期頃から明治にかけての建造物が混在し、独特の情緒を感じさせる町並みが残る安芸の小京都・竹原。国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されている商家町には、製塩業で栄えた豪商の屋敷や由緒ある寺が残り、しっとりとした静けさと温かな人情が心を和ませてくれる。江戸時代には、頼山陽が出た頼一門など町人学者を多く輩出、町人文化が栄えた町としても知られている。さらに海と山に恵まれたグルメの町でもあり、特産品のタケノコ料理をはじめ地酒やスイーツなど、充実した食文化はこの地を訪れる人を飽きさせない。近年ではアニメ『たまゆら』の舞台として脚光を浴び、全国から訪れる人でにぎわいを見せている。そのほかにも、竹工芸品にみるみやげ物や温泉、自然に囲まれた遊び場と、周辺エリアを含め様々なエンターテイメントを備える竹原。昔の名残を感じながら、今の時を楽しもう。

深い歴史が語りかける安芸の小京都

こだわりの酒造りにまつわる資料がどっさり。竹鶴の酒を存分に学んで

重要文化財を祀る舞台から
竹原の町を一望する

西方寺（さいほうじ）・普明閣（ふめいかく）

長い石段の上にあり、特徴ある堂の姿が竹原の街なかからも見える浄土宗の寺・西方寺。県の重要文化財である木造十一面観音立像が祀られた普明閣は、方三間宝形造、本瓦葺の二重屋根、舞台造りの観音堂で、京都の清水寺を模して建立されたと言われている。舞台からは竹原の町が一望できる絶景スポットでもある。

◆JR呉線竹原駅徒歩20分。境内自由。竹原市本町3-10-44
☎0846·22·7745（竹原市役所建設産業部産業振興課）

上の写真が普明閣。大林監督の映画『時をかける少女』のロケ地としても有名だ。

代々伝わる酒器や道具
こだわりの伝統を守る清酒

竹鶴酒造（たけつるしゅぞう）・小笹屋（おざさや）酒（さけ）の資料館（しりょうかん）

「日本のウイスキーの父」といわれた『ニッカウヰスキー』の創始者竹鶴政孝氏の生家であり、自然のままにしっかり発酵させた個性的な味の日本酒「竹鶴」を醸造している。江戸時代から残る蔵を改築した資料館には、代々伝わる酒器や酒造りの道具など約50点を展示。

◆JR呉線竹原駅徒歩15分。10時～12時・13時～16時、月～金休。入館無料。竹原市本町3-10-29
☎0846·22·2021

にっこりと笑っているようなお抱え地蔵。願いが叶いますように…。

独特で印象的な造り
江戸期の華やかさがここに

松阪邸（まつさかてい）

塩田の必需品である薪問屋や石炭問屋などを生業とした豪商の家屋。座敷は全体が数寄屋風の意匠で統一され、波うつような独特の大屋根、うぐいす色の漆喰、塗り込めの窓額つき菱格子の出窓と、竹原の町並みの中でも独特の雰囲気を放っている。中庭からは普明閣も見られる。

◆JR呉線竹原駅徒歩15分。9時～17時、月休。入館料200円。竹原市本町3-9-22
☎0846·22·5474

館内には、嫁入り道具などを含め、調度品も多数展示している。

願いは叶うのか……
それはお抱え地蔵のみぞ知る

お抱（かか）え地蔵（じぞう）

本町通りの修景広場脇の路地を抜け、石段を上った先にある立派な地蔵堂。そこには「お抱え地蔵」が鎮座する。願い事を胸に祈りながら地蔵を抱え、自分が想像しているよりも軽いと感じることができれば願いが叶うとされている。竹原を訪れた際にはぜひチャレンジしてみて。

◆JR呉線竹原駅徒歩15分。竹原市本町3

新鮮素材をやさしい味で 旬を楽しめる家庭料理

お食事処 のんびり亭

古い民家を利用し、カウンターと座敷を備えた店。新鮮かつ旬の海の幸、山の幸を女将さんが家庭的な味付けで一品一品丁寧に仕上げていく料理の数々。特に竹原産のプリプリとした食感のアナゴ料理は必食。前日までの予約でいただける竹原の郷土料理「魚飯」1200円もぜひ味わいたい。

◆JR呉線竹原駅徒歩20分。11時～14時(夜は要予約)、不定休。竹原市本町3-11-12
☎0846・22・6170

カウンターで女将さんとの会話を楽しみながらの食事も一興。

昭和レトロの雰囲気が非日常世界へと誘う

喫茶プリンス

創業より56年。マスターとマダムが営むレトロな音楽喫茶。洋館風の外観に、昭和の薫りを感じる山小屋風の店内。クラシックなランプやソファなど、非日常的な雰囲気を楽しむことができる。定番人気の焼きサンドやケーキ、コーヒーゼリーが付くケーキセット650円とともに安らぎのひとときを。

◆JR呉線竹原駅徒歩15分。9時～17時30分、日休(祝の場合は営業)。竹原市本町3-1-20
☎0846・22・2415

マスターにお願いすれば、過去に人形作りをしていた時の作品を見せてくれることも。

人情味ある人々と 全国に誇る竹原の趣

車での来店の場合は、駐車場はないので近隣のパーキングに駐車してから歩いて行こう。

自家製麺うどんと味わうご当地グルメ「竹原たけめし」

めん処 宗良庵

じっくりと寝かせたコシがあり、切りたて、茹でたての自家製麺を味わえるうどんの店。定番の釜あげうどんは不変的な人気を博している。ほか、竹原産のタケノコの押し寿司と瀬戸内海で獲れた新鮮な魚介類などで作られる「竹原たけめし」(季節限定)も人気。竹原の味をしっかり味わって。

◆JR呉線竹原駅徒歩25分。11時～14時30分LO(夜は要予約)、日休。竹原市下野町3181-1
☎0846・22・1601

絶妙な甘さと食感 どこか懐かしい味わいを

松屋

祖母から父へ、そして息子へ。創業以来60年以上続く、二重焼のテイクアウト専門店。二重焼1個110円は粒餡の1種類のみながら、休日には行列もできるほどのにぎわいをみせる。焼きたての二重焼は、外がカリッと中はあんこたっぷりで、どこか懐かしい味わい。食べ歩きにも、みやげにも最適だ。

◆JR呉線竹原駅徒歩5分。10時～17時(売り切れ次第終了)、水休。竹原市中央2-20-33
☎0846・22・0875

タケノコの押し寿司に瀬戸内の魚料理、サラダカップ。創意工夫された「竹原たけめし」1200円は絶品。

これであなたもジャム通 竹原が誇るジャムブランド

アヲハタ ジャムデッキ

ジャムを製造していた旧工場をリニューアルし、ジャムの歴史を知ることができるシアターや、アヲハタをはじめ世界のジャムが並べられたギャラリーを備えたビジターセンター。1日2回行われるジャムづくり体験（要予約）では、自分だけのオリジナルジャムを作れる。工場見学もあり（要予約）。

◆JR呉線忠海駅徒歩5分。9時30分～16時30分、日・月・祝休。見学無料（ジャムづくり体験は800円）。竹原市忠海中町1-2-43
☎0846・26・1550

1.ジャムづくり体験は、いちごジャム、ブルーベリージャム、オレンジマーマレードの3コースを用意。

しっかり汗をかいた後は、むしろの敷かれた部屋でのんびりとした時間を。

古来伝わる蒸し風呂は 自然の力を取り入れ元気に！

石風呂温泉（いしぶろおんせん）

目の前には大久野島や大三島などの瀬戸内の島々。抜群のロケーションである海岸沿いの洞窟では、73歳の主人が採ってくるアマモを敷き詰めた日本古来の蒸し風呂を楽しめる。60～90度、40～60度と2種類の風呂があり、汗がしたたり落ちるほど新陳代謝を促す。自然の力で元気な身体に。

◆JR呉線忠海駅徒歩15分。11時30分～21時、月・第3日休。入浴料1200円（16時～は1100円）。竹原市忠海床浦1-12-30
☎0846・26・0719（旅館岩乃屋）

心落ち着く優美な世界 最高のおもてなしを……

湯坂温泉郷（ゆさかおんせんきょう） HOTEL（ほてる） 賀茂川荘（かもがわそう）

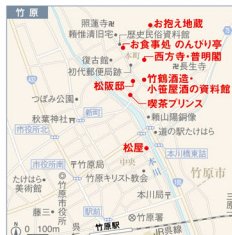
豊かな緑の中に佇む風情あるホテル。四季折々の様々な表情を楽しめる純日本庭園や奥田元宋（おくだげんそう）が描いた日本画やその夫人である奥田小由女（おくだきゆめ）の作品の展示など、くつろぎのもてなしを楽しめる。料理には旬を感じる会席、信楽焼花園露天風呂をはじめとする趣向を凝らした天然温泉と安らぎの時間を。

◆JR山陽本線白市駅から車15分。1泊2食1万3110円～。50室。単純放射能泉。竹原市西野町西湯坂445
☎0846・29・0211

離れの茶室宿、瀬戸内の幸を炭火焼でいただく囲炉裏山荘もおススメだ。

鞆の浦

栄華を極めし要港、今なお残る歴史を感じて

江戸期に栄えた商業都市には
様々な歴史と文化が
当時の街並みとともに深く眠る
心地よい潮風を感じて
刻まれた時に思いを馳せながら
レトロな異空間へ
今、扉を開けよう。

船が風と潮の流れを利用していた時代、瀬戸内海の潮の分かれ目となる鞆の浦は、潮の満ち引きを待つ船が集まり、古より潮待ちの港として栄えてきた。広島県福山市の南・沼隈半島の先端に位置し、外交使節団の朝鮮通信使や木造大型の帆船千石船の寄港地として特に江戸時代に大いに栄えた商業都市。港湾施設には、江戸期の「常夜燈」、「雁木」、「波止場」、「焚場」、「船番所」が残っており、これだけそろうのは全国でも鞆港のみと珍しい。また、古い街並みは「都市景観100選」、「美しい日本の歴史的風土100選」にも選ばれている。坂本龍馬が、率いていた海援隊が借用していた「いろは丸」を鞆の浦沖で沈没させられたとして賠償金交渉を行った舞台であるほか、近年ではジブリ映画『崖の上のポニョ』の構想を練るために、宮崎駿監督が滞在したことでも知られている。潮風を感じながらのんびりと散策を楽しんで。

脈々と受け継がれる歴史の系譜

1.本みりん本来の米の甘みと薬味の香りのバランスに優れた岡亀保命酒。2.巨大な備前焼の壺。

先々代々の味と伝統 日本古来の酒文化がここに

岡本亀太郎本店（おかもとかめたろうほんてん）

江戸時代には中村家のみが製造・販売を許されていた保命酒の技と味を受け継ぎ、日本古来の酒文化を今に伝えている。店の建物は福山城の長屋門を移築したもので、市の重要文化財に指定されている。保命酒は16種の薬味と本みりんに漬け込んで製造。悠久の味をぜひ。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車10分。9時～17時、無休。福山市鞆町鞆927-1
☎084·982·2126

本堂には、平安、鎌倉、室町、江戸とそれぞれの時代の仏像が祀られている。

広がる景観美を目の前に 心洗われる瞬間を

福禅寺（ふくぜんじ）・対潮楼（たいちょうろう）

平安時代の創建と伝えられる福禅寺。その本堂に隣接する対潮楼は、国の史跡に指定されている。特に座敷から仙酔島を望む眺望は素晴らしく、正徳元年（1711）に宿泊した朝鮮通信使より「日東第一形勝」と賞されている。現在ではその景色を眺めながらの写経道場（奉納料1000円）なども行われている。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車3分。8時～17時、無休。拝観料200円。福山市鞆町鞆2
☎084·982·2705

潮の満ち引きによって現れる波止場。多くの漁船が停泊し、今なお鞆の生活の一部だ。

潮待ちの港に由来する 歴史深い鞆の景観

波止場（はとば）・雁木（がんぎ）

潮待ちの港として栄えた鞆の浦。その名残が見て取れるのが波止場と雁木だ。江戸時代から造営を繰り返しでき上がったのが、防波堤の波止場。船を着け、荷揚げをする雁木の最上段には、明治から昭和期に造られた円柱形の船繋石（ふなつぎいし）が等間隔で並んでいる。今ではどちらも鞆の浦の代表的な景観だ。

粋な空間が広がる非日常世界へとトリップ

御舟宿（おんふなやど） いろは

幕末期、坂本龍馬ら海援隊の船「いろは丸」の沈没事件時に談判の場として使われた町家であった『御舟宿いろは』。宮崎駿監督のデザイン画を元に改装された建物は、1階にカフェ＆食事処、2階に3つ客室をもつ。ベンガラ格子や、赤土の壁、太い梁とそれぞれに個性ある空間は必見だ。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車5分。10時～17時（喫茶）、カフェは火休。1泊朝食付9500円～。3室。福山市鞆町鞆670
☎084·982·1920

手作り＆日替わりで楽しめる料理＆ケーキ。コーヒーも日替わりで豆を変えるこだわりよう。

心地よい風が流れる場所…
癒やしの空間で鞆の名物を

潮待ち茶屋（しおまちちゃや）

寛政年間（1789～1801）の商家を改装した店舗。入り口すぐにはみやげ物店が。そして店舗奥には畳の間と土間に配置されたテーブル席が印象的な食事処がある。人気のメニューは、鯛茶漬け御膳1620円。まずは手作りのゴマダレに漬けた鯛の切り身で鯛丼に。そして締めは薬味をのせ、出汁を注いで鯛茶漬けに。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車5分。11時～15時（食事と喫茶は～14時LO）、不定休。福山市鞆町鞆808
☎084·970·5245

1.丼、茶漬けと2度楽しめる鯛茶漬け御膳。2.大きな梁や調度品、そして座敷から望む中庭。心地よい癒やしの空間が広がる。

旬と歴史が入り混じる 鞆らしい絶品グルメ

カウンターに並ぶおばんざい
鞆の魚を存分に味わう

食事処（しょくじどころ） おてび

地元漁師から仕入れる新鮮な小魚を使った料理と、肉じゃがをはじめとする総菜がカウンターにずらりと並ぶ。季節を感じさせる料理の数々は日替わりで、1品300円～とリーズナブル。すべて手作りされる料理の味はやさしく、夜には酒のつまみとしてもおすすめ。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車8分。11時30分～15時・17時～21時30分、月・第3日休。福山市鞆町鞆838
☎084·982·0808

おばんざいは常時15～16品ほど。工夫の凝らされた小魚料理は必食だ。

笑顔の優しいお母さんとの会話も一興。雰囲気を味わいながら楽しい食事を。

懐かしくも新しい空間でハヤシライスを

茶房（さぼう） 田渕屋（たぶちや）

江戸期に油問屋を営んでいた商家をそのまま利用して店舗に。ご飯メニューはこだわりのハヤシライス1300円。国産和牛に大量のタマネギやコンデンスミルクを加え、じっくりと煮込んだハヤシライスは味に深みがあり、どこか懐かしさを感じさせる。一度口にすればクセになること間違いなし。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車5分。12時～17時、水休。福山市鞆町鞆838
☎084·983·5085

1.店頭で焼かれている保命酒入りのみたらし団子300円が食欲をそそる。2.シーカヤック体験には時間ごとに様々なコースが用意されている。鞆の海を楽しもう。

ラフなスタイルで楽しみたい
カフェ＆シーカヤック

瀬戸内屋 大船幸太郎 Kayakers'CAFÉ

せとうちや　おおふねこうたろう
カヤッカーズカフェ

築150年以上の建物を改装した店内は、海の家を思わせる開放的な空間が広がる。おすすめは瀬戸内海で獲れたワタリガニを使用した絶品の渡り蟹バーガー。高圧炭酸の福山コーラ＆ポテトとのセット800円でいただきたい。また、シーカヤックのガイドも。海から見る鞆の浦はまた違った雰囲気を感じさせる。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車8分。10時～18時、水休。福山市鞆町鞆849
☎090･8718･4141（村上）

何十年も変わらない
鞆の浦唯一のパン屋さん

村上製パン所

むらかみ　せい　じょ

レトロな雰囲気が印象的な外観。ジブリ映画の宮崎駿監督も鞆の浦滞在時に足繁く通ったといわれる鞆の浦唯一のパン屋。アゲパン、かすてらパン、ネジリパン……、ラインナップは何十年も変わらない。年配の人には懐かしく、若い人には新しい。世代を超えて楽しめる味わい深いパンはいかが。

◆JR山陽本線・福塩線福山駅からトモテツバス鞆線「鞆港」行き37分の「鞆港」下車10分。8時～19時、日休。福山市鞆町後地1437
☎084･982･2349

ビニールの包装デザインもかわいらしい。焼き上げは朝1回のみなので早めの来店を。ネジリパン、アゲパン各140円。

平成26年7月1日発行

発行人	江頭 誠
編集人	土屋広道
編集・制作	新庄谷 隆
編集協力	産興株式会社 TJ Hiroshima編集室
デザイン	毛利 信行（株式会社アルフォックス）
取材・文	石井 明日香
	井手 一博
	岩岡 すみれ
	新庄谷 隆
	竹村 里実
	谷内 紀子
	中谷 奈奈
	森本 記子
撮影	谷 幸満
	山本 雄二
	B.C.GRAPHIC
写真協力	志熊 聡
	重森 雅宏
	若本 知城
	海原 美加
	藤原 直美
	福間 美幸
イラスト	素描家しゅんしゅん
表紙デザイン	原条令子デザイン室
マップ制作	データ・アトラス株式会社
散歩の達人 MOOK編集部	高渕 京（『広島・宮島さんぽ』編集チーフ）
	山口 昌彦
	萩原 友香

発行所
株式会社　交通新聞社

交通新聞社ホームページ　http://www.kotsu.co.jp/

印刷・製本
共同印刷株式会社

ISBN　978-4-330-47114-3

editor's notes

石井 明日香

広島には美味いもんと、
味のある街並みと、
素敵な笑顔がたくさん。
楽しみながら歩いて
探してみてくださいね。

井手 一博

取材・撮影で出会った方々
約100人。多大なる協力と
温かさに胸打たれました。
そんな温もりがいっぱい
詰まった本です。

岩岡 すみれ

生まれも育ちも広島ですが、
改めて広島の
奥深さを知りました。
やっぱり広島はアツい場所。
大好きじゃ。

新庄谷 隆

場所、食べ物、人…。
広島のあらゆる良さを
知って欲しいから、
たくさん詰め込んでみました。
あ〜、でももっと詰め込みたい。

竹村 里実

情報を提供するのも
楽しいけれど、
この本を持って
出掛けるのも楽しい。
ライターと読者、両方できて幸せ。

谷内 紀子

弥山山頂で見た
大パノラマが、
今回一番の想い出です。
自分の知らない広島を
もっと知りたいと思いました。

中谷 奈奈

広島の奥深さを
知ったこの取材。
この本片手に散策すると、
本物の広島ツウになれそうで
ワクワクしてます。

森本 記子

抱きしめて、
くちゃくちゃにしたいくらい、
この街がもっと好きになりました。
あなたもきっと、
好きになるはず。

毛利 信行

広島県人も、県外の人も、
この本を持って広島を
〝さんぽ〞してみてください。
そして新たな広島の魅力を
発見してくださいね。

高渕 京

行くたびに発見がある広島。
ホルモン天ぷらに魂を奪わされ、
西条の酒蔵でほろ（どろ）酔い、
広島の〝濃い〞人情・店・味…
山賊むすび（本誌P80）くらい
ぎゅっと詰め込みました。
お好きなところから召し上がれ！